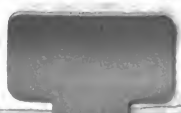


7A
c



Ex Bibliotheca
majori Coll. Rom.
Societ. Jesu

Handwritten notes:
74 74
e e
27 34
11.3.27



12
21
6
18.



DELLE
OSSERVATIONI
DI GIROLAMO CALESTANI
P A R M I G I A N O .

aleph Parte Prima. *AD. Jani 82*

Nella quale con ogni facilità s'insegna tutto ciò, che fa di
bisogno ad ogni diligente Speciale, & ad
vna ben ordinata Speciaria.

*Con il modo di elegare, conseruare, e conoscere la virtù di tutto quello,
che ad essa Arte si aspetta.*

Opera vtilissima ad ogni sorte di persone nuouamente con ogni
diligenza ristampata.



I N V E N E T I A ,
per Agostino Angelieri. M. DCVI.

UNITED STATES DEPARTMENT OF THE INTERIOR
BUREAU OF LAND MANAGEMENT
WASHINGTON, D. C.

Handwritten signature

TO: [illegible]
FROM: [illegible]
SUBJECT: [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ALL'HONORATISSIMO
M. GIOVAMBATTISTA
FVLCA RI.

FRANCESCO DE' FRANCESCHI,
SEN ESE.



GLI mi venne ne' mesi passati per
le mani le Offeruationi di Girola
mo Calestani nouamente da lui
ampliate, & diuise in due Parti, o
uer Libri, nel Primo de' quali hora
& non più Stampato egli mostra
quãti, & quali siano i semplici me
dicamēti, che sono necessarj alla Speciarìa, e come
e quando raccogliere si debbono, & come prepara
re per uso lor semplice, ò per comporli insieme con
altri, come ben ueder si può leggendo questi. Le qua
li Offeruationi hauendo io mostrate a piu dottissi
mi Medici, & da loro essendo sommamente lodate
dipoi hauendo io per isperienza conosciuto, come
ben siano riuscite le Offeruationi sue per me dian
zi piu uolte Stāpatē, mi sono disposto a uoler questi
due Libri, ò Parti separatamēte cōposte. mandar in
luce, a fin che quelli, che imparanol' Arte della Spe
ciaria, con maggior facilità possiano in quella esser
arsi, ne prima non faceano, & appresso, coloro,

che ne sono espertiſſimi ſi rallegrino, vedendo farſi
cōmune un beneficio particolare già da molti deſi-
derato, e da pochi ottenuto; percioche chi ben ri-
guarda quanto ſia il carico del buo Speciale, e qual
viſcio, e quanto il debito, trouerà che quegli è atto
a dare la uita àll'hūmo. in cōtrario il male esperto
Speciale, e poco inſtrutto per la ſua ignoranza facil-
mete a morte cōdurrà il miſero infermo: percioche
non gronerà, che alcun picciſſimo Medico habbia
ordinato ottimamete medicameto per la ſanità di
quello; ſe lo Speciale ignorate nol ſaprà elegere, o
uer eletto preparare; e quello preparato comporre-
là onde; ſe i giouani, che imparano l'Arte della Spe-
ciaria haueràno queſte due Parti appreſſo di loro, e
quelle diligētemente leggeràno; non hauranno da
douer eſſer ſe non in beneficio de gl'infermi. Hauē-
do adunque io queſta opera Stampata; ragione uol
coſa è, che ſi come viē fuori a beneficio de giouani;
coſi uno ſia, che con queſta dia aiuto alla giouentù
per imparare. il qual uno ho eletto uoi ſingulariſſi-
mo percioche niuna parte ſi truoua nell'arte de lo
Speciale, di che uoi non ne ſiate pienamete inſtrut-
to, come bē ne rēde teſtimonio la Magnifica Città
di Luca, nella qual uoi eſſercitate felicemete detta
arte, & per la voſtra ſufficiēza vi è ſtato dato carico
dell'Horto publico de Sēplici, a beneficio & honor
commune. & per ciò a uoi mando le Oſſeruatio-
del Caleſtani, non perche habbiate biſogno d'in-
parar da quelle, ma accioche voi ſiate loro guida
epica chi quelle legerà, di farſi nell'voſtra arte.

ALLI SPETTABILI
ET HONORATI
DELL'ARTE DELLA SPECIARIA.

Girolamo Calestani.



*I*A fur mandate in luce le Osseruatiōni,
le quali io con lunga mia fatica, & aiu-
to di molti dottissimi Medici scrissi. Et
hauendo conosciuto esser stato molto uo-
lontieri uedute, & lette, et abbraccia-
te da coloro, che attendono all'Arte
della Speciaria, hora di nuouo vi do-
no quest'altra Parte delle mie Osseruatiōni volgarmente
scritte, & da me tratte pur con l'aiuto di valerosi Medi-
ci da Mesue, da Albucafis, Nicolò Salernitano, dal Prepo-
sito dal Saladino, & da molti altri, iquali hanno insegna-
to quanto si conuenza ad un buon Speciale. Et se qual-
che cosa trouarete, laquale paia lontana dal commun v-
so, iscusatene la lor età, laqual mancò di cognitione in molte
cose le quali hora si sono manifestate, si come molte altre si so-
no smarrite, che a quella erano conosciute, nè meco contende-
re vogliate, perciocche quanto noi trouarete di buono in que-
ste mie scritture, tutto confesso hauer riceuuto da Medici,
o uato da Scrittori, che medici sono stati, nè altro di mio ci-
tate, fuor che quelli pochi seruiti, che noi Speciali siam ob-
bligati di far intorno a' semplici, e composti medicamenti.

Laqual seruitù solamente è posta non in eleggere, nè in preparare, nè in comporre, ma in meglio preparare, & più ageuolmente, & con minor danno comporre. Et se pure sarà alcuno di Voi, che queste mie fatiche dispreggi, pregò, che le lasciate stare, perciocche per Voi non sono fatte, ma per quelli, che hanno più desiderio d' imparare, che di contendere. et questi voglio che diligentemente le offeruino, & quelli le lascia; perciocche loro non correran dietro. A Voi adunque, che amoreuolmente vedete queste mie Osseruazioni, dono tutta l'Operamia, & quella accettate volentieri.

TAVOLA DELLE COSE CHE SI CONTENGONO NELLA PRIMA PARTE DELLE OSSERVATIONI

di Girolamo Calestani.



A



Come si abbrunzi
no le medicine
semplici. 146

Acacia falsificata
come si conosca.
car. 132

Acacia in che guisa si laui. 163

Acacia come abbrusciare si dee.
150.

Agarico qual buono 124

Alne come si debbe eleggere. 125

Aloe come si falsifica 132

Aloe come si laui 162

Aloe come si arda 150

Alume in che modo si abbruscia.
152

Ambra falsificata come si conosca
car. 133

Ambra quale sia ottima. 121

Amomo falsificato 133

Amomo quale si debba elegger.

Amorbidiscano le medici

ne semplici 142

Animali, & parti loro necessarie

alla Specie. 85

Antimonio in che m si laui. 163

Come si ardano i medicamenti
semplici 149

Come si arrosciscano i semplici
medicamenti 149

Arsenico in che guisa ardere si
debbe 150

A sphatlo come si falsifica 133

Alla ferida falsificata come si co-
nosca. 133

Allungie che si conuengono in v-
na Speciaría. 118

Atramento come si abbruscia.
150

B

Balsamo falsificato 133

Battitura di rame come lau-
re si deue 163

Belli come si falsifica 133

Bellerici mirabolanti quali otti-
mi car. 125

Blaste bilantie quali ottime frano.
car. 122

Bolo armeno in che modo si ab-
brusci 150

Borace in che guisa si laui 164

Borace con che ordine abbruscia-
re si debbe. 150

C			facciano	178
Cachimia in che guisa si laui.			Come si collino le medicine sempli	
car.	164		ci. car.	173
Calano aromatico quanto tempo			Come si coloriscano le medicine.	
dura, & come si conosca	112		car.	176
Calcantho come si bruscia.	150		Corali come si brusciano	151
Calcina come lauar si debbe	164		Corni come si brusciano	151
Camphora come si debbe serbare			Cortecce come conseruar si deb-	
car.	122		bano.	95
Camphora falsificata	133		Cortecce che sono necessarie in	
Cancro in che guisa abbruscicare si			una speciarie	113
debbano.	150		Croco come si adultera.	134
Cantarida in che guisa bruscicare si			Cubi be come eleggere si conuen-	
debbano	150		ga. car.	122
Cardamomo come si debbe eleg-			Come si cuocano le semplici medi-	
gere.	122		cine	143
Carni quali communemēte si vfa-				
no nelle speciarie.	119		D	
Carui in che modo si lauano.	184		Decottioni	178
Cassia lignea come si adulteri	134		Medicine, che sopportano	
Cassia, & sue conditioni	125		gran decottione	144
Cenere di lana, come lauar si deue			Medicine, che sopportano medio-	
car.	165		re decottione	145
Cerusa in che forma lauar si deue			Medicine, che sopportano poca de-	
car.	164		cottione.	145
Ceroti	193		Dragaganto in che guisa abbrus-	
Cerusa come si bruscia	150		ciare si debbe	150
Cinnamomo come eleggere si deb-			Dragaganto come lauar si debbe.	
ba	122		165	
Climia generalmente come si laui.			come si disfaciano le medicine fre-	
car.	165		gandole su una pietra d'arruo-	
Climia in che guisa abbruscicare si			tare	161
conuiene	150		Come si dissoluan le semplici me-	
Colequintida qual migliore.	125		dicine	141
Cocumero asinino	ibi.			
Comino, & cordumeno in che gui-			E	
sa lauar si debba	165		Lettuarij	184
Conchigli in che maniera abbrus-			Emblici mirabili quale buo-	
ciare si debbono	151		ni	125
Conditi, & conserue.	180		Empiastri	193
Conseruoni solide con che arte si			Etula qual ottima sia	126
			Euphorbio qual sia buono.	ibi.

F Ecce di vino, & di aceto come
s'abbruscia 152

Fieli che si richiedano in vn'a spe-
ciaria. 117

Fiori quando si debbano cor-
te, & riporre. 93

Fiori necessarii per la speciaria 108

Foglie delle piante in che tempo si
debbono raccorre, in che guisa
riporle, & quanto tempo duri-
no. car. 164

Fragmenti preciosi per la Specia-
ria car. 89

Come si frigano le semplici medi-
cine. 146

Frutti che si conuengono in una
speciaria, in che tēpo si raccolga-
no, in che guisa si ripongano, et
quanto tempo durino 112

frutti in che modo si debbano co-
gliere, & dipoi cōseruargli. 94

G Alanga quale sia ottimo. 122
Galanga come falsificata si co-
nosca 134

Galle i che forma bruciare si deb-
bano. 132

Garofani quali eleggere si debba-
no. car. 122

Garofani come si adulterano. 134
Giuleppi. 181

Gomme necessarie alla speciaria.
88

Gomme quando ricorre 96

Gomme che debbano esser in una
speciaria 114

Grassi che si conuengono in una
speciaria 117

Grassi, & medicine come si lauano.
car. 161

H Elleboromigliore. 126
Herbe che ordinariamente

si usano nelle speciarie, quale
siano quanto tempo durino 104

Herbe come si debbano raccoglie-
re seccare, & riporre 92

Herbe in che modo riporre si deb-
bano 102

Hermodattoli quali eleggere si deb-
bano 126

C Ome s'induriscono le medici-
ne semplici 142

infusione come si debbano cōpor-
re 140

come s'infondano le medicine sem-
plici 140

Come inhumidiscono le medicine
semplici 139

Come insalan si le semplici medici-
cine. 141

K Admia come si abbronzia 152

Karabe in che guisa si abbrō-
zano. 152

L Acca in che modo lauar si de-
ue. car. 160

Lagrima come cogliere si debba-
no. car. 174

Lana come si abbruscia 152

Lapis armenus qual ottimo 126

Lapis lazuli come eleggere de bba-
si car. 126

Lapis lazuli come si lani 165

Lapis Armeno in che forma lauar
debbz. 161

Laudano in che modo si falsifica.

135.

Laudano quale ottimo sia. 122

Laureola qual migliore sia. 126

Legni necessarii alla Speciarìa. 88

Legno aloè in che guisa si adultera. car. 135

Lepore in che modo bruciare si deue. 152

Licio come eleggere si dee. 134

Limatura di ferro come si laui. 167

Liquori condensati necessarii per la Speciarìa. 88

Litargirio come si laui. 165

Litargirio in che forma si debbe abbruciare. 152

Locchi. 183

M

Come si macinino i semplici medicamenti. 158

Macis quale ottimo. 123

Manna che cosa sia, & quanto tempo duri. 127

Manna come si falsifica. 135

Marchesita in che guisa si debbe lauare. 167

Delle medicine pigliate da gli animali, che sono necessarii in una Speciarìa. 117

Metalli necessarii alla Speciarìa. 89

Mineralli, che si trouengono in una Speciarìa. 116

Mirabolani citrini, come eleggere si debbano. 127

Mirabolani indii quali ottimi. ibi.

dem.

Mirabolani, come si abbronzano.

car.

153

Mirabolani chebuli quante conditioni hauer debbano. 127

Mirabolani in che guisa si falsificano. 135

Mircha in che modo si adultera. 135

Muciclagini come si traggano. 170

Mulchio come si debba eleggere. car. 123

Mulchio come si adultera. 135

N

NOce d'India quanto duri. 123

Noci moscate come eleggere si debbano. ibi.

Come si nutriscono le semplici medicine. 140

O

Olii. 183

Olii, come si traggano. 173

Olio in che modo si laui. 167

Olio in che forma si laui. 161

Olio in che guisa si falsifica. 136

Opio in che guisa abbronzare si deue. 153

Opoponaco adulterato. 136

Opoponaco che cosa sia, & qual buono. 127

Ossi quali siano conuenienti nella Speciarìa. 181

Ossi in che modo bruciare si debbono. 153

Osso di cuor di ceruo falsificato. 136

- P** Ee liquida come si brucia . 153
 Pepe di quante specie sia . 122
 come si pestano le semplici medicine . 146
 come si debbano pestare le semplici medicine . 148
 Pietre necessarie per la Speciaría . 89
 Pietre come si lauano . 161
 Pilole . 186
 Piombo in che forma si abbruscia . car . 153
 Piombo come si lani . 168
 Polipodio quante conditioni hauer deue . 127
 Polueri . 180
 Psilio come si deue abbronzare . 154

R

- R** adici necessarie per la Speciaría . 99
 Radici che comunemente s'usa no ne le Speciarie quali siano, & in che tempo si raccogliono . 103.
 Radici come sieno da esser raccolte, & in che luoghi conseruarle . 102.
 Radici in che tempo si debbano ricogliere, come seccare, & conseruare, & doue si habbiano a riportare quando son secche . 90
 Radici come si abbrusciano . 154
 Ragie in che tempo raccogliere si

- debbono . 101 . 96
 Ragie in che guisa si lauano . 161
 Rami in che guisa bruciare debbano . 154
 Rame abbruscata in che guisa si laui . car . 165
 Rame in che forma si abbrusciano . 154
 Reubarbaro qual si loda . 127
 Reubarbaro adulterato . 136
 Robbi . 181
 Rondini come abbruscire si debbano . car . 154

S

- S** al alchali in che modo si brucia . car . 154
 Sal commune come si abbruscia . ibid . 162
 Salnitro in che forma si abbruscia . car . 154
 Sandali rossi come si falsificano . 136
 Sandali quanto tempo durano . 132
 Sangui che si richiedano in una Speciaría . 119
 Sarcocolla come eleggere si debbe . 77. & 128
 Sarcocolla in che guisa si debbe lauare . 168
 Come si scaldano i semplici medicinali . 143
 Scammonia qual ottima . 128
 Scammonia in che guisa si aduiera . car . 136
 Scorpioni come si deue abbruscire . car . 55
 Scorze necessarie per la Speciaría . 88
 In che guisa si scorticano, ouer si

separino le medolle dalle scorze, da i semi, & dalle radici	172	Spiuma di mare come si laui	163
Come secchansi le medicine semplici. car.	139	come si spumino le medicine.	176
Semi che si richiedano nella Speciarìa. car.	110	Spiuma come si abbruscia.	115
Semi in che guisa raccorre si debbano. car.	94	Squilla come eleggere conuen-ga-si.	128
Semi necessarij alla Speciarìa.	86	Squilla in che guisa si abbruscia	156
Semi con che ordine riporre si debbano	101	Sterchi quali siano conuenienti in una speciarìa	118
Semi si abbrusciano come si fa il Psilio.		Storace adulterata	136
Semplici quanti, & quali debba hauere lo Speciale per fornire la sua bottega	86	come si stillano le semplici medicì ne	171
Sena qual buona	128	Sacchi come si traggano.	168
Serapino, che cosa sia, & qual ottimo. car.	136	come si struggano le semplici medicine	142
Serpentaria qual migliore	128	Succhi liquidi necessarij alla Speciarìa	88
Sera con che ordine bruciare si debba	151	Succhi condensati necessarij per la speciarìa	161
Sieffi.	185	Succhi come si debbano fare, & cōseruare	95
Siropi	181	Succhi secchi che sono bisognosi in una speciarìa.	115
Come si soppestino i medicamenti semplici	147		
Come si spengono, & estinguono le semplici medicine	168		
Speciale quali ordini, particolari debba hauere, & tenere a farela Speciarìa	2		
Speciale quante qualità debbe hauere ad essere buono.	1		
Speciarìa arte che cosa sia.	1		
Spiconardo qual ottimo	123		
Spodio in che modo si falsica.	136		
Spungia come si debbe adoperare car.	123		
come si spremino le semplici medicine car.	175		

T

Tamarindi quante proprietà ha uer debbano.	129
Tamarindi falsificati	137
come si tamigiano le medicine.	158
come si lauano le semplici medicì ne.	161
Terre, & mezi minerali utili alla speciarìa	89
Tiri in che modo si brusciano.	156
Trochisci	185
Turbith come si debbe eleggere.	129
Turbith come si adulterano.	137
Verde	

TAVOLA.

V

Z

Verderame in che forma bru
sciate si deve 136

Verderame in che modo si fa l'ini
ca. car. 137

Vetro come si abbruscia 137

Vaguenti 193

Zedaria quanto duri 123

Zenzero come si conserva
ibid.

Zuccharo adulterato 137

Zuccaro quanto si conserva buo-
no. car. 123

I L F I N E.

BRASAVOLA

BRASAVOLA

8

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA

BRASAVOLA



N O M I
DE GLI A V T O R I
ANTICHI ET MODERNI.

citati in tutta l'Opera.



A



ANDROMACO.

Albucasi.

Asclepiade.

Alessandro Traliano.

Alchindo.

Alchangi.

Auicenna.

Attuario.

Auerroe.

Aetto.

Astrazino di Macerata.

Arnaldo Villanova.

B

BRASAVOLA

Benedetto Faentino.

C

CRITONE

Christofano Honesti.

Cesare Pogliese.

Carlo Stefano.

DIOSCORIDE

Democrate.

Demetrio.

FENONE

Filone Tarsense.

Francesco da Norfia.

G

GABRIELE

Gentile Fulignato.

Guainero.

Guilermo Piacentino.

Giberto d'Anglia.

Gordonio.

Giuliano.

Giorgio Honesti.

Giovanni Hispano.

Giovanni di sant' Amando.

Giouan Freddo.

Giouan Maglio.

Giovanni concorregio.

Giovanni da Vigo.

H

HALIABATE.

Hera.

Hermete.

Hipocrate.

Huomo buono Cremonefe.

L

LEONICENO

Logadio.

M

MESVE MAGNO

Montagnana

N

NICOLO Fiorentino

Nicolò Nirefio.

Nicolò di Salerno.

P

PAOLO EGINETTA.

Paolo Suardo.

Pietro d' Abano.

Pietr' Andrea Matthiolo

Pietro Gallo

Pietro Paolo Stefanelli.

Plinio.

Polone.

Preposito.

Preda Palia.

Pedemontio.

Themisone

Thertonefe.

Thomas del Garbo.

R

ROTA.

Ruffo

V

S

SERAPIONE.

VALERIO *Cordo*

Varignana.

Siluso

Vicenzo Ascolano.

Silano.

X

Simone Genouese.

XENOCRATE

Sorano.

T

Z

TYSSIGNANO

ZACARIA *Arazi.*



DELLE
OSSERVATIONI
DI GIROLAMO CALESTANI
P A R M I G I A N O.

P A R T E P R I M A.
NELLA QUALE SI INSEGNA L'ARTE
Della Speciarìa diligentemente.



A Speciarìa è arte, che serue alla Medicina, & si come la medicina ha per soggetto il corpo humano, così l'arte della speciarìa ha per soggetto i semplici medicamenti, & si come al corpo humano infermo fa bisogno la scienza del Medico, così à i semplici è necessario la scienza del buon Speciale.

Ma la eccellenza dello Speciale non solamēte consiste in hauer li semplici bisognosi, & conuenevoli alla sua speciarìa, ma in alcune altre particolarità, le quali siano proprie di lui, ouer à lor congiunte: perciò che egli prima fa bisogno, che egli habbia conoscimento della lingua latina, accioche per quella sappia da Medici scrittori quai semplici siano atti alla sua bottega, quai buoni, & vtili.

Di poi egli si conuiene, che esso conosca le specie de' semplici, & quai siano buoni, & quali falsificati, & la uarietà de' lor nomi, accioche possa, & sappia distinguere l'uno dall'altro. conosca ancora discretamente le lor virtù non à fin che egli habbia à diuenire Medico ma perche, douendo quelli preparare sappia in quali vasi ciò fare si debba, & in quali riporli, còciosia, che chi nò ha cognitione del miele, & dell'aceto, male saprà se piu in alcun uaso di rame, & di altra materia si debba bollire & per ciò debb' egli esser perito in questo, accioche uegga con quali vasi & cò quai instrumenti debba cuocere, & in altra guisa preparare, & conseruare: ma per altre cagioni ancora, le quali lungo sarebbe à raccòtarle, còpréda.

A questa cura s'aggiunge vn'altra, la qual è, che, poi che saprà discernere l'un semplice dall'altro, con lor nomi, conosca etiandio à che tempo si debbano l'herbe, i fiori, frutti, semi, & le radici conuenienti al-

l'uso della sua speciaria cogliere, & quello raccolto, come riponga: accio che non perdano la lor uirtù, ò si putrefaccino, ò in tal guisa secchi diuen-
gono, che perdino ogni lor virtù.

Ma questa fatica poco, ò nulla giouarebbe, se egli non hauesse luogo, o bottega à così fatti seruigi disposta: questa vogliamo, che sia buona à conseruare, & à cōtinere tutti que' medicamenti, che à beneficio del corpo humano siano necessarii, basterà vn semplice luogo à conseruare quelli, ma più ne fanno bisogno, percioche sono alcuni medicamēti, che meglio si conseruano in luoghi humidi, alcuni in caldi, alcuni in secchi, & alcuni in freddi, & questa varietà non può capire vna sola stanza.

Scruiuno piu Medici famosi, che allo speciale si conuiene essere mediocrementemente ricco, & più che altri, hauer animo grande. & liberale, & lontano da ogni auaritia, & sordidezza; percioche le ricchezze cotanto possono operare: che lo spetiale habbia comoda habitatione. & le medicine, che egli ha da comprare a tempi debiti, ottime le troui. l'animo liberale, & non auaro cotanto farà in lui, che ne per dinari. ne per alcuna spetie di spesa si rimarrà di comprare elettissimi simplici, & li cattiuu lascierà da parte.

La onde comprati semplici medicamenti, & diligentemente veduti, & reposti, ponga ogni sua fatica in comporre, & mettere insieme più spetie, & se così le sarà ordinato: percioche il Medico spesso non può con vn semplice medicamento curare gli infermi. ma fa bisogno de composti: si che lo speciale sopra ogni altra cosa debbe esser in ciò sollecito, & ptudente: & se in comporre quelli, non si trouasse qualche cosa opportuna alla compositione, che egli ha da fare, non si deue confidare nel proprio ingegno: ma nè domandi il consilio à qualche perito Medico, al qual etiandio correr si debbe in comporre gli elettuarij opiat, & in simiglianti altri eccellenti medicine. al qual seruigio se ragioneuole, & lecito è, si chiamia alcun altro dotto, & valoroso huomo, ò Senatore, ilqual come testimonio della diligenza della industria, & della fede dello speciale presente si troui. oltre à ciò qualunque medicina così solennemente preparata la serbi fermentare per alcun tempo, che ordinato, & debito sia auanti, che egli in vso publico la dia.

Neminore si conoscerà la sua fede, ò lealtà in gettar via li semplici, & composti medicamenti, che si fosse in ricogliere, & riponere quelli: percioche egli deue in ciascun mese, & anco più spesso andare riuedendo tutte le cose, & diligentemente considerarle, accio che egli possa gettare uia le corrotte, putrefatte, marcie, rancide, & de qualunque modo inutili. & meno che efficaci diuenute: & questo faccia con zelo, & buona fede, senza cercare in ciò il proprio guadagno, ò la salute, ò infirmità
del huomo: per la qual cosa, come habbiamo detto, sia lo speciale ma-

gnanimo, & liberale, & feco medesimo vada considerando, che la sua fede, più che ogni thesoro vale à questo bello, & honesto pensiero.

Si accompagna à tutto ciò vn cōtinuo affanno, & cuore sincero di giuare altrui, sicche facendo, li conuerà offeruare questo, che a giuochi vani & uitiosi non sia inchinato, ne si dia a ebriachezze, ne a continui conuiti, ne a dishonesti amori, ne ad altre uane, & basse cose; percioche il gioco fa l'huomo negligente, la ebriachezze induce errore, obliuione, & stupidità; & nn dishonesto amore può torcere vn nobile animo a veneficij, & perciò in tutto, se è possibile, egli sia maritato con donna tale, che li si conuenga, & habbi figliuoli, iquali egli ciuilmente si ingegni di leuare: percioche trouandosi egli da così fatti legami stretto, haurà in odio, & a schifo ogni libidine, ne le darà fomento, ma hauendo cura de suoi figliuoli, si ingegnerà di conseruare l'honor suo, & la fede, allaquale l'huomo dà la sua uita nelle mani, nè per paura, ne per preghi, ne per prezzo ad alcuna mala opera indurre si lascerà.

Per laqual cosa egli haurà zelo christiano, cioè il timore di Dio, la fede in Christo, la carità uerso il prossimo, & la speranza della futura vita, questa sua arte farà egli sicuramente, nobilmente, & felicemente; percio che egli stesso dirà, se per negligenza commetterò alcun errore sopra la vita del prossimo, non debbo io stare al giudicio di Dio, & alla sentenza di lui; ma se con animo deliberato, & studiosamente darò ueneno ad alcuno, ò medicina a donna, che disperda, ò qualche altra notabile, & somma sceleraggine commetterò, quale è la ragione, che io non debba essere pienamente castigato? & se l'humanità di coloro, che visitare sogliono gli infermi solamente è cosa grata a Christo, che egli si riserua in se cotanto beneficio; quanto più grato li farà la mia cura, & il mio pensiero, mentre che io mi fatico in comporre bene le medicine loro, & darle a tempo ragionuole, & ordinato dal Medico, & non per guadagno solamente, ma ancora per humanità operar, che gli infermi stiano meglio, & si sanino?

Queste, & simiglianti cose, le lo speciale andrà seco stesso riguardando, farà humano, affabile, cortese, benigno, & solecito, & più che altri farà amoreuole uerso i poveri, gentile uerso quelli, che il richiederanno.

Li particolari ordini, che debbono sapere, & tenere lo speciale à fare la speciaria per beneficio de corpi humani.

Adunque lo speciale trouato, che haurà luoghi per la sua bottega con ueneuoli, & buoni a conseruare i semplici, & composti medicamenti, uerrà in cognitione de semplici con la varietà de nomi loro de quali sarà

plici per ordine di alfabetto habbiamo deftinti, & moſtrate le lor ſpecie le figure, & quali ſiano noti, & quali da pochi conoſciuti.

Hauuta notizia de ſemplici, noi le inſegnamo, quali parti loro ſiano piu neceſſarie all' uſo della medicina, ſi come quai ſemi ſi richiegano in alcuna ſpeciaria, quai fiori, quai frutti, ſi conuengono, quali foglie, quai fuſti, quai legni, quali cortecchie, quali radici, quali liquori, & ſucchi condenſati, quai ſucchi, & liquori humidi, & quali gomme ſiano vtili. ſimilmente de gli animali habbiamo dimoſtrati, qual parti ſiano buone, ſi come è la carne, gli oſſi, i nerui, il ſegato, il fiele, il pulmone, lo ſtomaco, la milza, il coagulo, la aſſungia, la midolla, il latte, il botiro, il mele, la cera, il muſchio, la ſeta, lo auoglio, le perle, & ſimiglianti. ſimilmente de minerali inſegnamo ſi come è dell'oro, argento, & altri, delle pietre, de fragmenti, & pietre precioſe, & di altri mezzi minerali, quali ſono il ſofo, la alume di rocca, & ſimili.

Et poi che haurà veduto quante ſpecie, & parti di coſe ſiano neceſſarie, darà opera à trouare ciaſcheduna di quelle, & primo cominciando dalle radici, noi faremo manifeſto in che tempo ſi debbano raccogliere, come ſeccare, & conſeruare, & doue ſi habbiano à riporre, quãdo ſono ſecche.

Raccolte le radici, diuiſaremo come, & quando ſi debban raccogliere, & ſeccar le herbe, & riporle.

Dopò queſto ſi vedrà quando ſi debbano cogliere i fiori, & quando riponere.

Appreſſo ſcriuiamo in che guiſa ſi debbiano à raccogliere i ſemi, & quando ſono ſecchi doue ſi habbiano ad allogare.

Appreſſo queſto trouerà lo ſpeciale quando debba raccorre i frutti, & in che luogo conſeruarli.

Le cortecchie, ò ſcorze ò altre à ciò trouerà come ſeruar ſi debbano, & quando.

I ſucchi quando ſi habbiano à cauare, come acconciare, & preparare, & allogare ſi vedrà appreſſo.

Similmente le gomme, le lagrime, & le ragie tutte ſian manifeſte.

Si che lo ſpeciale vedrà in che tempo ſi habbiano à raccogliere le piante, in che guiſa riporle, & quanto tempo durino. quello, che diciamo delle piante, è detto anco de gli animali & delle parti loro.

Et percioche vengono alcune ſpeciariæ di lontani paefi, le quali ſpeſſo ſono falſificate, ſcriuiamo quali ſi debbono elegger, oue ſi debbono alloggiare, & quanto tẽpo durino. il medefimo facciamo delle medicine ſolute, le quali hãno biſogno di conſideratione, & oltre à ciò di preparatione.

Et ſe alcune hanno biſogho di cortettione, inſegniamo, in quãti modi ſi poſſono correggere artiſcioſamente Il che fatto veniamo à dimoſtrare l'altre con che ſi facciano i medicamenti compoſti.

NELLI SEMPLICI. 5
 GLI SEMPLICI MEDICAMENTI QUALI SIANO
 & come si conoscano con la diuersità de' nomi per
 ordine di Alfabetto.



L'Abete, & il Pezzo in modo si assomigliano, che spesso chi nò ui auertisce bene, si toglie l'uno per l'altro, sono questi simili nella lunghezza, nella grossezza, & nelle frondi, le quali sono lunghette, breui, dure, & folte, tutti i ramuscelli nascono in croce, procedendo solamente da due bande i rami, & il medesimo fanno ancora le frondi: ma è però questa differenza, che il color delle frondi del pezzo è più scuro assai di quelle dell'Abete: le quaii sono anchora alquanto più larghette, più tenere, più liscie, & meno appuntate, & connestiscono i rami per ogni intorno. oltre à se la corteccia del Pezzo nereggia, è tenace, & arrende uole, come è una correggia, & quella dell'Abete biancheggia, & nel piegarla ageuolmente si rompe. oltre à ciò i rami del Pezzo si riuoltano il più à terra, il che non fanno quelli dell'Abete. producono ambedui i frutti lunghi una spanna con le squamme più fortili, & più aperte, che non sono quelle delle pine, nelle quali è un seme bianchiccio senza veruna medolla. il Pezzo fa per lo più la ragia dura, & condensata tra la corteccia, & il tronco, come che qualche uolta destilli ancor della liquida, simile alla laricina: ma l'Abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmente è chiamato da chi lagrimo, & da chi olio d'Abbezzo.

Lo Abrotano è di due specie, delle quali la femina è folta à modo di arbuscello, & biancheggianti, le frondi, le quali ha intorno a rami, sono sasse, come quelle dell'assenso seriphio: è piena di fiori, i quali ui nascono al tempo dell'Estate nella sommità, aurei, & simili à i corimbi: re spira di soauì odori, se bene alquanto graue, & al gusto amara; l'altra si chiama maschio sarmientoso. cò rami sottili, simili a quelli dell'assenzo.

L'Acacia è pianta spinosa, dal frutto della quale si caua un succo chiamato Acacia, il quale non descriuemo, poiche non l'habbiamo, in luogo della quale usano i moderni Medici, & comprano li speciali il succo delle prugne seluatiche condensato con certe lamine, come tauolette, al sole: perciò che la uera non si porta a' tempi nostri in Italia. hanno le medesime facultà dell'Acacia le frondi della Rhu, il qual noi chiamiamo fuma fumaco: & parimente il liquore, che si fa delle frondi del lentisco, & lo spocisto, come apertamente il testifica Dioscoride; onde assai più conuenue uole farne, vfar quelle in suo luogo che altro.

L'Acanthoide noi chiamiamo brancha orfina, è di due specie, cioè, domestica, & seluatica: la domestica ha le sue frondi più lunghe, & più

larghe della lattuca, nereggianti, lisce, & grasse, produce il fusto lungo due gombiti, grosso un doto, liscio, vestito per intervalli sino alla cima da picciole frondi, lunghette, còcaue, & spinose, dallequali nasce vn fior bianco. produce il seme lunghetto, di rosso colore, il capo del fusto ha figura di thirso: sono le sue radici molli, uencide, viscoso lunghe, & rosseggianti; ma l'acato seluatico è simile al cardo spinoso, & più breue di quello, che si semina, & si coltiua ne gli horri.

L'Acetosa non è altro, che quella pianta, che grecamente si chiama oxalida, dellaquale quantunque se ne taccia Dioscoride, se ne troua di due specie; cioè, maggiore, & minore; la maggiore ha le foglie quasi simili alla rombice seluatica, di modo, che molte volte inganna l'occhio tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo sapore acetoso: nondi meno ha però ella le foglie alquanto minori, più lisce, & più strette, & dal nascimento sagittali; ha più radici, ma non già come la rombice gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, & le foglie. la minore fa le foglie molto più picciole simili a i ferri delle lanciae lucide, rosseggianti, piene d'humore, & assai al gusto più acetose di quelle della maggior specie, il seme è simile in ambedue, eccetto che quello della minore è alquanto più minuto.

L'Acoro, si come scriue Dioscoride, produce le foglie come l'iride, & ancora le radici assai simili non profonde ma sparse fra le due terre intricate, con molti nodi, & torte. bianchiccie, & di sapore acuto, & secondo Galeno alquanto amare, & odorifere; la migliore è quella, che è più ferrata, bianchiccia, non inaralata, piena, & odorifera; questi legni quasi tutti si ritrouano in quella radice, che hoggi si chiama calamo aromatico, però quella si pigli per il vero acoro.

Dell'acqua è veramente malageuol cosa, si come dice Dioscoride il de terminare vniuersalmente per le proprietà de i luoghi, & per la priuata natura loro, & per le dispositioni dell'aria, & molte altre cose, nondimeno l'ottima, & la dolce, sincera, & che non partecipa d'alcuna qualità è quella che non stà lungo tempo ne' precordij, che discende facilmente, & senza dolore, che non genera uentosità, & non si putrefa nel corpo.

L'Adianto, che volgarméte chiamasi capeluenero, è di due sorti; cioè, maggiore & minore; chiamanlo alcuni callitrico, & altri pelitrico dall'effetto, che fa egli, enne di due specie, cioè bianco, & nero, ilquale è più breue, il maggiore chiamanlo politrico, & il minore tricomante; i rami di ambedui risplendono di nero colore, & hanno frondi di felce attaccate con i picciuoli l'una all'incontro dell'altra, dense, & ferrate insieme, la cui inferior parte è aspra, & parimente fosca senza vera radice. nasce ne' sassi ombrosi, nelle muraglie humide, nelle spelonche de i fonti, & in alcune delche non ci possiamo se non merau-

gliare , non bagnandosi nell'acqua . per la qual dottrina non si può se non giudicare , che Plinio intendesse per la seda specie del capeluenere il trichomano , ouer filicula , la qual volgarmente chiamano i speciali politricho.

L'agallocho, cioè legno aloe, è portato d'India, & d'Arabia, il quale è simile al legno della thuia destintamente pùteggiato, odorifero al gusto, constrettiuo, con alquanto d'amaritudine . ha la corteccia sua più presto similitudine di cuoro, che d'altro, & di colore alquanto vario.

L'Agarico è vn fungo, che nasce su gli alberi. si come narra Dioscoride , del quale ne è di due specie , cioè maschio, & femina, procedendo di bontà la femina, che ha dentro di se le vene diritte. il maschio è tutto inuolto in se stesso, ritondo, & serrato, ambedue nel primo gusto sono dolci, ma amari come si spargono per la bocca. ma l'ottimo è quello, il quale è leggierissimo. & tristo quello, che è denso. graue, & legnoso, & quello, che è tra queste due mezano, tanto è più & meno buono, quanto è egli distante de legni, ò dall'uno , ò dall'altro.

L'agerato in alcuni luoghi in Toscana si chiama herba giulia. & è secondo alcuni quella pianta, la qual prese Mesue per l'eupatorio è folta pianta. alta vna spanna semplice, bassa molto simile all'origano . produce vna ombrella, nella quale sono i fiori simili à battoni d'oro, minori di quelli dell'helicriso. nè per altro ha egli nome d'agerato , se non perche conserua lungo tempo il fiore nel suo colore.

L'aglio domestico è di due specie , vno il quale nasce nelle campagne con vn solo capo, come il porro picciolo , & dolce , di color di porpora. & l'altro, che nasce nell'altri luoghi grosso, bianco , con molti spichi . ve n'è vna specie di seluatico , il quale chiamano ophioscorodon , cioè aglio serpentino.

L'agno casto. & parimenti ligos , che latinamente si chiama vtice , è pianta che cresce in albero, nasce in luoghi aspri & inculti, appresso alle riuè de fiumi . & ne renai de terreno ha i rami lunghi, & malageuoli da rompere, produce le frondi , come l'oliuo , ma più tenere . ve n'è di due specie : vna cioè che produce i fiori bianchi , porporeggianti , & l'altra de tutto porporei, & il seme simile al pepe.

L'agresto è succo d'vua acerba molto constrettiuo, ma molto più quello, che si fa della lambrusca , il modo di farlo , che insegna Dioscoride è differente dal nostro , il quale dice , spremesi la estate auanti il nascere della canicola . & mettesi il succo in vn vaso di rame rosso , coperto con vn panno di lino al sole, fino , che vi condensì , meschiando quello, che si secca più presto intorno al vaso con quello di mezzo, la notte si ritira al coperto, & non si lascia punto all'aria di fuori : percioche la rugiata, che casca la notte non lo lascia condensare. l'elettissimo è il rosso.

il fragile, quello che fortemente è costrettiuo, & che morde la lingua.

Agretto, leggi Nasturtio.

Agrimonia, leggi Eupatorio.

L'Aiuga, ouero chamepитеos, che si chiama volgarmente iua arctica, è vna herba, che vā serpendo per terra ritorretta le sue frondi sono simili al semperuiuo minore, ma pelose, più sottili, & intorno a i rami più folte, di odore di pino, il fiore è sottile, aureo, ouer bianco, & le radici sono simili a quelle della cicorea.

L'alabastro che chiamano aniso, è pietra assai conosciuta. ingannasi veramente coloro, che si credeno, che sia alabastro quella pietra, di cui a nostri tempi si fanno a torno molte sorti di vasi, piena di nereggianti vene non trasparente, ma lucida, & liscia nelle superficie, di così tenera sostanza, che per poco, che ella si vrti ageuolmente si spezza; imperoche questo non è alabastro, ma più presto vna vene di gesso. Il vero alabastro nasce in Egitto appresso a Thebe, a Damasco di Soria, & questo è il più candido di tutti gli altri quello che nasce nella Caramania è veramente bellissimo, & parimente quello, che si ritroua in India il più vile, & è il menò splendido è quello di Cappadocia.

L'alkekengi detto da i Latini haliacabus, & versicaria fa le foglie simili al solatro delli horti, ma più larghe, più ferme, ruuidette, & manco nereggianti, i rami arrendeuoli, iquali crescendo ageuolmente si distendono per terra, i fiori fa egli bianchi, da i quali si generano alcune vesiche grosse come noci, & qualche volta maggiori, nel piede larghe, & appuntate in cima, & compagnate da otto costole messe dalla natura vgualemente distanti. Queste son verdi, maturandosi diuertano d'un colore quasi di minio, & hanno di dentro vna bacca rossa, & vinosà sopra al picciolo grossa come vn'acino d'vua, liscia, & polita, al gusto insieme brusca & amara, & tutta piena di minuto bianco, & copiosissimo seme.

L'alcea è chiamata in più luoghi d'Italia bismalua, malua seluatica, buon vischio, & malua vischio seluatico, è piata simile assai ne i fiori, nel seme, ne i fusti, alla malua domestica, ma sono le sue frondi maggiormente intagliate. nasce per le campagne, in su gli argini de i fossi, de i campi, & appresso alle siepi, le cui radici vñano alcuni in cambio di quelle dell'althea, quando non ne possano hauere, per risoluere, ouero per amollice alcuna parte del corpo.

L'alchimilla chiamata da alcuni pie di Leone, & da altri stellaria è vna pianta, che nasce per lo più ne i prati delle montagne; le cui frondi si rassembrano assai a quelle della malua; ma sono più dure, più neruose, & più crespe, & sono i suoi cantoni, che sono otto assai più apparati, & per tutto dentati, di modo che quando le frondi sono ben aperte, si rassembrano veramente ad vna stella. il suo fusto cresce alto vñ spanna, & qualche volta più, delqual escon assai ramuscelli, nelle cui sommità son i fiori

simili alle stelle, che fioriscono, di color, che nel cui verde gialeggia. la radice è grossa un doto, lungo alcuna volta più d'un palmo, & mezo, nasce il Maggio, & fiorisce il Giugno.

L'alciadiadon, leggi Echio.

L'alcione, che si chiama nelle speciarie spuma maris, è di cinque specie, secondo Dioscoride; imperoche vno è denso, acerbo al gusto, spugnoso, di male odore, graue, & come di pesce; & questo si ritroua copioso nelle riue; il secondo è simile all'unghielle dell'occhi, ouer alla spugna, concanuo, leggiero, d'odore simile alla malua; il quarto rassembra alla lana succida, molto vacuo, & leggiero; il quinto ha forma di fungo senza odore, aspro, di dētro quasi come vno pumice, di fuori liscio, & acuto, ilqual nasce abbondantissimo in Propontide appressò all'Isola di Besbico chiamato per proprio vocabulo dalli habitatori spuma di mare: il terzo ha forma di vermicello, di colore più porporco, ilquale chiamano alcuni milefio.

L'alga è quella, che volgarmente si chiama aligane è vn'altra, che nasce nelle paludi nominata vlua, & credesi, che il phico marino sia una specie di questa radice.

L'alipo secondo Attuario è veramente il Turbith bianco, & che è in commune vso delle speciarie; è vna herba sarmentosa, & rossigna, che produce sottili rami, & minute frondi; il cui fiore è tenero, leggiero, & copioso: la radice sottili, & simile a quella della bietola piena d'acuto humore; ha il seme simile all'epithimo, nasce nelle marēme, & massimamente abbondantissima in Libia, quantunque assai ne nasca in altri luoghi.

L'alisma è chiamata da alcuni fistola pastoris, & da altri piantagine aquatica, ma pare che non corrisponda, ha le frondi simili alla piantagine, come che più strette, & riuolte verso terra: il fusto semplice sottili più alto d'un gombito, con alcuni capitelli, simile al thirso. i fiori produce sottili, che nel pallido biancheggia, le radici simili all'helleboro nero, sottili, odorate, acute, & alquanto grasse nasce in luoghi acquatici.

L'affilo secondo alcuni è chiamata Rubbia minore. è picciola pianta di un solo fusto, ruuidetta, con frondi ritonde, appressò alle quali è il frutto, che si rassembra a doppi scudetti. nel quale è dentro il seme alquanto largo, nasce ne i monti, & ne' luoghi asperi.

Alleluia, leggi trifolio acetoso.

L'aloe produce le frondi simili alla Scilla grosse, grasse, & di fattioni poco larghe, ritonde, & aperte di sotto. le quali da ogni lato hanno in ordinatamente certe corte spine disposte per assai lunghi interualli. produce il fusto simile all'antherico: il fior bianco è il frutto simile all'amphodillo. sopra tutta la pianta, la che è amatissima al gusto, di graue odore. procede da vna sola radice, simile ad vn palo fitto nella terra.

uasce abundantemente in India , onde si porta a noi condensato il suo succo, nasce parimente in Arabia, in Asia, in alcuni luoghi maritimi, & isole come in Andro, non troppo vtile per cauarne succo : ma per saldare le ferite molto buona, quando vi si mette sopra pesta , è il vero succo condensato di due specie : vno cioè arenoso , che pare esser il fondaccio dell'elettissimo, & l'altro è congelato à modo di fegato . debbon si eleggere l'odorato, il sincero, che sia senza sassi, & senza arena, & splendido, rosceggiante , frangibile , che si rassembri al fegato, & che sia amarissimo . riprouasi per lo contrario quello, che è nero & che non facilmente si rompe. falsificasi l'aloe con gomma: ma si conosce il fieddo nel gustarla alla amaritudine, al suo grande odore, & al non stricolar si, quando si frega tra le dita fino all'ultimo granello, falsificanla alcuni altri ancora con l'acacia. *Alsebram, leggi e fula.*

L'alsine in Toscana si chiama centone, altri in Italia pauarina , & altri pizza gallina, & altri cētouice, & in altri luoghi orecchia di toppe, & altri anthillo. nasce nelle selue ombrose, & luoghi opachi , dal che è stata chiamata Alsine sarebbe questa stata la medesima, che l'alsine se non fusse più picciola, & non hauesse frondi minori, & non pelose, & questa respira d'odore di cocumero. *Alterco, leggi l'usquiamo.*

L'althea, che alcuni chiamano ibisco è una specie di malua seluatica, le cui frondi sono ritonde, come quelle del pan porcino, & ricoperte di canuta lanugine , rassembrasi il suo fiore à quello delle rose, e il fusto, è longo due combiti, produce la radice viscosa, & arrende uole, di dentro bianca, chiamasi althea , per esser ella primamente vtile , & molto ualorosa per molti rimedij.

L'alume è di più specie , ma tre in vso di medicina, cioè lo scissile , il tondo, & il liquido, l'ottimo è lo scissile, & massimamente il fresco, candidissimo, al gusto molto constrettiuo, all'odorato graue, & non falso, non serrato insieme à modo di zoile, ouer di tauolette, ma che ordinatamente, si diuida in certi fili , come capelli canuti : come è quello , che si chiama trichite , cioè capillare , & che sia nato in Egitto , ritrouasi vna pietra simile à questo, ma si conosce gustandola percioche non si ritroua punto constrettiuo. vituperasi nelle specie del ritondo quelle, che è stato fatto con mano : ma si conosce nella figura , & però si debbe eleggere quello , che è ritondo di sua natura , pien di vesiche vicino di colore al bianco , & che piu ualorosamente è constrettiuo , & oltre a ciò habbia alquanto del pallido con vna certa grassezza, senza arena frangibile del liquido quel che più si loda, che è limpido di coior di latte, vguale, succoso, senza sassi, & che respira vno odore, come di fuoco.

L'Amaraco sanfuco, perfa, & maiorana sono vna cosa medesima, & è pianta ramosa, con gambi sottili, & arrende uoli, & foglie longhette, bianche.

chiccie, & pelose, le quali abbracciano per tutto i ramoscelli: perducci fiori nelle cime copiosi, & spiccati, & di uerde colore, squamosi però come quelle dell'origano, da i quali nasce il seme picciolo, e minuto. ha la radice villosa legnosa, & inutile. semina si col seme, & pianta si con le radici, & anco senza più però che piantandosi i ramuscelli stirpati dalla pianta allignano non meno, che facciano l'interie piante, piatate con le radici.

Lo Amarantho si chiama in Toscana fior veluto, è egli più presto spica porporca, che fiore alcuno, & è anco senza odore. è cosa merauigliosa, che ei si goda d'esser colto per rinascere poi più bello: fiorisse il mese d'Agosto, & dura per tutto l'Autunno la maggior sua natura è nel nome, così chiamato, perche non si infracidisse.

Amarella, leggi Partemio.

L'Ambra si ritroua di tre specie, una che gialleggia, migliore di tutte, la che si porta da Selachito d'India. l'altra che biancheggia, che si conduce da un Castello dell'Arabia felice chiamato Sinchrio. & la terza, la quale è nera è di niun ualore.

L'Ambrosia è una picciola pianta ramosa, alta quasi tre spanne. ha al piede del fusto, le fronde sue piccioline simili à quelle della rhuta: sono i suoi fusticelli graudi di seme, quasi simili à ben pieni racemi, che mai non fioriscano, d'odore diuino, & soauo. la sua radice è sottile, lunga un piede & mezzo. Ambubeia, leggi Dente di Leone.

L'Amello si chiama asterattico il quale è un gambuncelo legnoso, il che ha nella sommità il fiore porporco, & giallo, & per intorno intagliato, con un capitello simile alla camomilla, con frondicelle simili a una stella: ma le frondi, che sono attorno al fusto, sono lunghette, & pelose.

L'Amianto, detta Lapis asbetos, & alume di piuma, sono una cosa medesima.

L'Amido, & amilo, sono una cosa medesima l'eletto, & il bono è quello che è leggiere, bianco, liscio, & fresco. l'eccellentissimo è quello, che si fa di grano di tre mesi, il quale si fa a questo modo. bagnasi il grano, ben netto cinque uolte al di, & se possibile è ancora la notte, & così si comincia ad intenerire, se ne scoli fuori l'acqua primamente, accioche insieme con quella non uada fuori la parte utile già uscita del grano: & così come è ben macerato, & in ametito, messogli sopra dell'altra acqua si calca benissimo con i piedi: & ritornatogli di nouo dell'acqua, & medesimamente si ricalca, ultimamente se ne cauano con criuello le semole, che ui nuotano sopra quello che auanza ben purgato dalle semole, si cola prima, & poi si mette a cōdensare sopra le regole noue sotto a calidissimo Sole: percioche all'humido disfatto diuenta acetoso.

L'Ammi è detto communemente da Speciali Ameos, il che è seme vulgare, & noto. minuto. & molto minore del C.

gano, l'elettissimo è quello, che è puro, & non femoloso.

L'Ammoniaco nelle speciarie si chiama ammoniac, ilquale è vn li-
quore d'una ferula, comendasi il bene colorito, minuto di granella co-
me incenso, denso, sincero d'odore vguale al castoreo, al gusto amaro,
non sporco, che non sia mescolato ne con legni, nè con sassi.

L'Amomo appresso noi non è ancora venuto, ma è picciolo arbu-
scello, che del legno si rauolge in se stesso in forma di racemo, ha il fio-
re picciolo, simile à quello delle viole bianche: & le foglie simili alla
Briona. eleggerai adunque quello, che è fresco bianco ouer rossicio, che
non sia stretto ne riuoltato insieme: ma che sciolto s'allarghi ben, pieno
di seme simile a i racemi delle picciole vue, graue, odoratissimo, non tar-
lato, acuto, mordace al gusto, di semplice, & non vario colore.

L'Amperloprasso, è il porro seluatico: ilquale nasce copiosamente
per le vigne onde poscia ha preso il nome, d'Amperloprasso, che non
vuol dire altro, che porro di vigna. nasce parimente in tutta Toscana in
su l'argini de' campi & da noi è chiamato porrandello.

Ampelo arbor, leggere Oxiantha.

Ampomale frutti, leggere Rauo Ideo.

L'amphodelo, cioè aphodelo si chiama hastula regia da Latini, è
piata folta di foglie, similia quelle del porro maggiore, & il fusto liscio,
nella cui sommità è il fiore, ilqual chiamano antherico. ha le radici lun-
ghe, & rotonde, simili alle giande, & al gusto acute.

L'Anacardi, secondo che dice Serapione, sono frutti d'un albero si-
mile al cuore d'uno yccello, di colore rossigno, quando sono freschi, qua-
si simile al colore del cuore, dentro del quale è un liquore grosso come
mele simile al sangue, & nel mezzo una animella bianca simile a vna
picciola mandorla. nascono in Sicilia ne' monti, che di continuo ar-
dono fuoco.

L'anagallide, laqual communemente si chiama morsus gallinae, è no-
uissima a ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannano coloro che si
pensano, che sia l'anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Cé-
tone, & in Lombardia pauarina, che produce il fior bianco, la anagalli-
de è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore: imperochè la
femina il produce celeste, & il maschio rosso. sono amendue picciole
piante, che giaccino per terra. le frondi loro son picciole, & alquanto ri-
tonde, di figura simile all'helsine, & procedono da vn gambo quadran-
golare, il seme delle quali è rotondo.

L'Anagirola è vna piata, che cresce in albero, di dispiaceuole odore, le
cui frondi, & similmete i rami sono simili al vilice, il fiore è come quello
del caolo, produce il seme in certi lóghi cornetti vario di forma, simile a
fermo. ilquale s'indurisce, quando si matura l'vua.

L'ancusa è di due specie, vna delle quali si chiama calica; & onoclea, ha le frondi simili alla lattuca, appuntate in cima, hirsute, aspre, nere, copiose, sparse per tutto appresso alla radice per terra, & spinose. la sua radice è grossa vn deto, la qual toccandosi al tempo della estate imbratta le mani di sanguigno colore; nasce in luoghi grassi. l'altra specie è chiamata d'alcuni alcidio, & da altri bonochile differente dalla prima, per hauer ella solamēte le frondi minori, ma della medesima sprezza, sono i suoi rami sottili, ne i quali è il fiore del colore porporoso, che s'inchina al rossigno. le radici sue son lunghe, & rossegganti, dalle quali al tēpo della metitura distilla un liquore sanguigno: nasce in luoghi arenosi, & negri.

La andachoca si chiama da Latini loto Egyptio, & non è il trifoglio, come molti hanno creduto del seme di questo loto, si caua lo olio chiamato dalli Arabi olio di Andachocha. & questo nasce ne i campi di Egitto inondati dal fiume, questo produce vn gambo simile alle faue, il fiore picciolo, bianco, simile al giglio, ilqual dicono, che s'apre al leuar del Sole, & si ferra nel tramontare, & ascondesi il capo sotto acqua. onde poscia esce fuori, come il Sole leua, il capo è come di papauero, ma più grosso. nelquale è dentro il seme, come di miglio, & ha le radici, come hanno i pomi cotogni, il seme delquale seccano gli Egittij, & ne fan no pane.

L'androsace è pianta da pochi conosciuta.

L'anemone è di due specie, l'uno delliquali nasce in luoghi seluatici, l'altro in luoghi coltiuati, ilqual è di uarie specie; imperochè l'uno produce il fior rosso, l'altro bianco, come il latte, oueramente porporoso le frondi di questi sono simili al coriandro, ma intagliate piu minutamente, oue si inchinano à quelli del papauero, in mezzo à quali sono le teste nere, ouer cerulee, hanno la radice grande come vna oliua, ò poco maggiore cinta come da certi nodi, il seluatico è in tutte le sue parti maggiore. ha le frondi piu larghe, & più dure, & il capo piu lungo il fiore è rosso: & le radici sono molte, & capillari, enne di quello, che ha le frondi nere, il qual è maggiormente acuto.

L'anetho è ne gli horti volgarissima pianta, tanto simile al finocchio, che spesse volte, s'al gusto non ui fusse il giudice, vi si ingannarebbe l'occhio, cresce egli col gambo alto un gombito, & mezzo, ramoso, foglie capigliose, fiori gialli, con ombrelle, & seme come il finocchio, la radice non ha egli molto longa, ne con molte fibre, semina si ne gli orti, per condimento dell'altri herbaggi, auenga che mescolato con essi, gli fa più saporiti, & al gusto più grati.

L'Angelica è vna pianta, che cresce all'altezza di più di vn gombito con il fusto concauo, & nodoso con molte concauità d'ali, onde escano i suoi rami. le frondi sono longhetre & intrecciate per intorno & di

colore, che nel uerde nereggià. produce ne la sommità del fusto una ombrella con bianchi fiori, da cui nasce il seme schacciato, & sottile, & la sua radice assai grossa, spartita in tre ouer quartto remi; acuta, odorata, & soaue ve n'è di piu specie cioè domestica, saluatica, & acquatica, & di quella, che si semina, & si coltiua ne i campi. ha molte radici nere, non molto grosse, di vno odore così eccellente, & soaue, che meritamente è stata chiamata Angelica la domestica così chiamata, nasce da per se ne i monti medesimi, doue nasce la saluatica, ma con foglie, gan bi, ombrelle, & radici molto maggiori, & però la chiamerai piu presto saluatica maggiore, che domestica. produce questa la radice assai grossa, succiosa, bianchiccia al gusto acuta, & di soaue odore la saluatica poi, se ben è la più picciola di tutte, è nondimeno la più uirtuosa. e la sua radice grossa vno pollice, & spesse volte maggiore, piena di vn succo gialleggiante, acutissimo sopra modo al gusto, & parimente odorata la acquatica è di tutte maggiore, ma di minore virtù, & bontà.

L'aniso è volgarissima pianta, & parimenti il suo seme, laquale cresce con foglie minori dell'apio, ma manco intagliate: quelle, dico, che sono appresso terra, imperochè quelle, che sono nel gambo, & ne i rami sono molto piu intagliate. il gambo produce egli tondo, alto vn gombito con molti rami, & la ombrella bianca, di odore simile al melo, doue nasce il seme longhetto, giocondamente odorato, con vn sapore mescolato di dolce, di acuto, & di vn poco amaretto, il qual è uile à molte cose.

L'anonide, ò Ononide è chiamata da alcuni resta bouis, & da altri bonaga. ha i rami folti, piu lunghi di una spanna, cinrta da molti nodi, & concauità d'ali. sono i suoi capitelli ritondi, & le fronde picciole, & sottili, simili à quelle delle lenticchie, ouer della ruta, ò del loro de prati, alquanto pelose, & odorate, & di odore non ingrato.

Lo anthemide hoggi si chiama camomilla, è di tre specie, differenti l'una, da l'altra solamente nel fiore. i tami di tutte sono alti vna spanna, folti, con molte concauità di ali: con picciole frondi, sottili, & copiose. i capitelli suoi sono tondi: con fiori nel mezo di color di oro, & di fuori nella rotondità del suo ambito in alcuni bianchi, in alcuni gialli & in altri porporci, di grandezza, come foglie di rete, nasce lo anthemide in luoghi aspri, & magri, & appresso alle uie, & cogliesi la prima uera.

L'anthera, sono alcuni, che credono, che sia quel fiore, che nasce in mezo alle rose, & altri che sia il lor frutto, ma di gran lunga si ingannano, percioche come si legge appresso a Cornelio Gelfo, a Galeno, & Paolo Eginetta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma un composto di piu semplici.

L'Antimonio è lo stibio. ò stimmi scritto da Dioscoride. l'ottimo è

quello che è splendido, & che lampeggia à modo di lucciola, & che appare, nel romperfi crostoso, & che non ha ne terra, ne sordidezza alcuna, & che è frágibile, questo chiamano alcuni stibi, & altri platiophthalmo.

L'Antipathe è vna specie di corallo nero.

L'Antirrhino, il qual chiamano alcuni anarrhino, & altri nichnide seluatica, è una herba, che produce il fusto, & le frondi simili alla Anagallo, & il fiore porporeo, simile alle viole bianche, ma minore, & però si chiama lichnide seluatica, il seme si assembla al naso d'un vitello.

L'Antispodio, che cosa sia dico, perche accade spesse uolte, che ne màcalo spodio, è necessario il dimostrare, che cose si ritrouano, che habbiano simile virtù. & come si possano utare gli antispodij in luogo dello spodio, & come si debbano preparare. prendete adunque le frondi de i mirti insieme cò i fiori, & i frutti immaturi & mettete in un uaso di terra crudo, & lutasi sopra il coperchio, che sia per tutto minutamente per tugiato, & mettete così poscia nella fornace. fino che si cuoca il uaso cauarene fuori poscia la cenere, & mettetela in un altro uaso pur crudo, & come sarà poi cotto, cauatane la cenere, poi lauarela, & la usate. fassi nel medesimo modo delle cime più tenere delli oliui seluatichi se se ne può hauere: se non, quelle de i domestici, con i lor fiori ouer con la poma cotogne, quartate, & mondate dal seme, ò con le galle, ò con stracci di tela di lino, ò con le more immature bianche, secchi prima al sole, ò con il terrebintho, & con il lentisco, ò con i fiori di lambrusca, ò con le teneri frondi de i roui, ò con la chioma del bosso, ouer con il pseudocipero fiorito, ci sono alcuni, che lo fanno nel modo medesimo con frondi di fico prima secche al sole altri con colla taurina, & altri con la lana succida, & ruuida, bagnata di pece, ouer di melle, le quali cose tutte, usano, & si approua in uece dello spodio.

L'Antora come riferiscono coloro, che la portano dalle mótagne del Genouese, & del Piamontese, è una pianta, che nasce appresso alle piante del Napello, in cui è uirtù merauigliosa contro à i ueleni, questo fa il gambo alto una spanna, & meza, & fino al gombito fermo, & ritondo, nel quale sono le foglie sottilmète intagliate, poste inugualmète d'ogni banda, come à i ciuffi, i fiori sono in del gambo molti, porporei, ne guarir troppo dissimili a quei del Napello, ma ben più piccioli sono produce due radici, come due oliue lunghette, & qualche uolta maggiori, come fa il Nardo montano, nere di fuori, & bianche di dentro, questa crederò io, che sia la zedoaria di Auicenna, scriuendo egli manifestamente, che la zedoaria cresce col napello, & che le sue radici sono simili alla Aristologia tonda.

L'aparine detta da molti Speronella, cresce con molto piccioli rami, aspri, & quadraui: ha le sue frondi compartite per interualli inar-

no al fusto, à modo di ruota, come la rubbia produce il fior bianco, il seme tondo duro, bianco, concauo in mezo, à modo di vno vmbelico, & l'herba è sì ruuida, ches'attacca alle vesti.

L'aphaca nasce abundantemente in piu luoghi d'Italia per se medesima, & si semina ancora da molti, come gli altri legumi, fa le frondi simili alla veccia, ma maggiori, & più grasse, il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, & i baccelli simili a quelli de piselli, ma più curti assai & maggiori di quelle delle lentichie, ne i quali è dentro il seme poco maggiore di quello della veccia.

Apiastro, legete Mellissa.

L'apio domestico si chiama volgarmente petrosfemolo

L'apio palustre chiamato da Dioscoride eliofichon, nasce in luoghi humidi, & palludosi, & è di foglie, & il fusto assai maggior del domestico, & è quello che si adopra nelle speciarie, come si crede.

L'apio risus è ranunculo, che nasce in Sardigna.

L'apios nasce in Candia, come che vogliano alcuni, che si ritruoua ancora in Puglia, con frondi piccoline, simili molto à quelle dell'hiperico, quando nasce la primavera, ma alquanto piu verdi, con vna linea bianca, che le fende, per mezo. i fusti sono rossigni, & tendono al giunco, tutti pregni di latte bianco. la sua radice è di dentro bianca, & di fuor nera, di forma simile à un pero, da cui prese il nome d'apios appresso à i Greci, che tanto rileua, che pero.

L'apocino, ouer brassica canina, è una pianta, che produce picciole viticelle, di noioso odore, venticide, & arrende uoli come sarmanti, & ma lageuoli da rompere: le cui frondi rassembrano quelle dell'hedera, ma più tenere, & più appuntate in cima. di spiaceuole odore, & alquanto uiscose, & piene di giallo liquore. produce certi bacelli simili à quelle delle fauc, di specie di follicoli, lunghi vn doto. ne quali è dentro vn seme, nero, picciolo, & duro.

L'Aquilina, ouero Aquilegia nasce con foglie non guari lontane da quelle della chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno, quasi come quelle del coriandro produce il mese di Giugno più, & più gambi lunghi, & sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante porporci, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro, spargosi i fiori in modo di stella cò cinque raggi d'intorno, & quattro cornetti vi si veggono dalla parte di sotto intorno al picciolo cò la punta ritorta, & vacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti capi, come di melanthio, ne i quali si contiene dentro al seme minuto, lucido, & nero.

L'arabica spina. detta dalli Arabi Suchahaa, non si porta à nostri tempi in Italia, ma in suo luogo si può usar la spina bianca.

L'Arabide ouer draba non è conosciuta da noi, gli barbari la chia-

mano nasturtium orientale.

L'Araco si può chiamare quasi faua seluatica, per hauer ella con la domestica non poca similitudine. nasce questa secòdo alcuni in Puglia quasi per tutto ne' campi, & se ne và serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si uanno intrigando l'uno con l'altro. ha le foglie simili alla faua, & i fiori, che nel porporeo biancheggiano, onde nascono poi bacelli piati, minori di quelle delle faue, ne i quali è un seme tondo del medesimo sapore delle faue. L'Aranzi, ò Naranzo sono noti in tutta Italia.

L'Arbuto si chiama in più luoghi arbatro, il qual è simile al melo cotogno. ha le frondi sottile, produce il frutto della grandezza delle prune, senza alcun nocciolo. chiamanlo alcuni Memecilo. quando è maturo gialleggia, ò rosseggia, nel colore.

L'artichocchi, ò carchioffi sono vna specie di cardi domestici.

L'arieto non è ancor conosciuto in Italia. ma il Ruelio, crede, che ella sia la lappa minore, ma s'inganna.

L'argemone, pel quale fino ad hora è stato vsato, l'eupatorio è del tutto simile al papauero seluatico. hà le frondi intagliate, come l'anemone il fiore rosso, la testa nelle parte più alta del gambo, più lunga di quella del papauero, che si chiama rheda, & più larga nella cima, fa la radice rionda, & il succo di colore di zaffrano, & acuto.

L'argentina chiamata da alcuni lingua serpentina, & da altri lucciola nasce ne' prati, ma non vi dura per altro tempo, che da mezzo Maggio fino à mezzo Giugno; percioche essendo ella molto tenera, in poco tempo si perde, produce una sola fronde, che per mezzo non ha costola alcuna, & perciò altri la chiamano herba senza costola. esce da questa fronde vn breue, & sottil fusto, la pūta delqual termina in vna picciola lingue tta, che nel color gialleggia, & perche si rassembra alla lingua di un serpe la chiamano alcuni serpentaria, & altri imitando il greco la chiamano Ophioglossò.

L'argento viuò si fa del minio, il quale abusiualemente si chiama cinaprio. il modo di farlo è così. mettesi in alcun piatto di terra una concha di ferro, in cui si colloca il minio, & cuoprasi poscia tutto il uase con vn calice illutato con creta. accendeuisi poscia sotto il fuoco, & radesi la fuligine, che si attacca al calice, la qual, come è freda, si condensa in argento viuò. trouasi ancora nelle minere, oue si caua l'argento condensato in giocciòle, che pendono dalle uolte di quello. sono alcuni, che dicono ritrouarsi nelle caue di sua propria minera. serbasi in vase di uetro, di piombo, di stagno, ouer d'argento; imperoche si mangia, & fa liquefare ogni altra materia.

L'arifaro è vna picciola herba, la cui radice è grande, come è vna oliua molto più acuta di quella dell'Aro.

L' *Aristologia* è di tre specie, la ritonda, la qual si chiama femina ha le frondi, che si rassembrano all' *hedera*, di buon odore, ma acuto, & son tenere, & ritonde. produce questa da vna radice con molti germi, & lunghi sarmenti, fa i fiori bianchi, simili a capelletti, ne i quali quella parte, che vi si ritroua rossa, spira di grande odore. la lunga si chiama *maschio*, & da alcuni daci *ilite*. questa ha la frondi più lunghe, che la ritonda: i rami sottili, & lunghi vna spanna, e' l fiore rosso, che respira di graue odore, il qual maturandosi diuenta tondo, come è vn pero. la radice della ritonda è tonda à modo di rapa, ma quella della lunga è grossa vn deto, & lunga vna spanna, & qualche volta più. l'vna, & l'altra hanno color di bosso, & sono al gusto amaro, & di graue odore. enne vna terza specie pur di lunga chiamata *clematite*, che produce i ramuscelli sottili, per tutto carichi di frondi ritondette simili à quelle del minor *Semperni* uo. genera questa i fiori simili alla *Ruta*, le radici più lunghe, & sottili, uestite di grossa, & odorata cortecchia, molto conueneuole per inspersir gli vnguenti.

Armelini, 'leggete *Armoniache*.

L' *Armenia* pietra più si loda quella, ch'è liscia, & che ha in se alquanto del *ceruleo*, molto vguale, non sassosa, & frangibile, & ha questa le virtù medesime della *chrisocola*, ma è però nelle virtù sue mào ualorosa.

Armoniache è frutto notissimo.

L' *Arnabo* hanno stimato alcuni, & è scritto da *Paulo Egineta*, sia la stessa *Zedoaria* de gli *Arabi*, ma per quanto ritrouo in *Serapione*, lo *Arnabo* greco, & il *Zurumbet* Arabico sono vna cosa medesima, & questo secondo che dice *Serapione*, è vn'albero grande, che nasce in Oriente, che produce le frondi lùghe, di colore di quello de i *Salci* tra'l verde, & il giallo, & così parimente la scorza delli rami non produce frutto alcuno, & respira vn'odor, come di cedro, il che manifestamente dimostra, che non solamente l' *Arnabo* sia la *Zedoaria*, ma che non si porta a nostri tempi in Italia.

L' *Aro* chiamato in alcuni luoghi *figaro*, & da *Soriani* *lupha*, & da *Barbari* *Aaron*, *Barbaaron* *Dragontea* minore, & *Serpentaria* minore, produce le frondi di *Dragontea*, ma più lunghe, & mào punticchiate, fa il fusto rossigno, lungo vna spanna, come vn pestello, dal qual nasce il seme di color di zaffrano, produce la radice bianca, come quella della *Dragontea*.

L' *Arfénico* è chiamato da i *Latini* *Arfenicum*, *auripigmentum*, & *arfenicum*, ilqual si genera nelle minere medesime, oue si genera la *sandra* racha, l'ottimo è il crostoso, che risplende di color d'oro che non sia raschiato con altre materie, & che si fenda uolontieri in squame, come è quello che nasce in *Misia* d' *Helesponto*, di questo ne sono di due specie.

uno è quello di cui habbiamo già detto: l'altro è di forma di giande pallido, & di colore simile alla Sandaracha, & gleboso, portasi questo di Póto, & quello di Cappadocia tiene il secondo luogo in bontà.

L'Artemisia, secondo che dice Dioscoride, è di tre specie, nelle due prime ne' lineamenti non è altra differenza, se non d'essere una più grande, & l'altra minore, che producano il fior bianco picciolo, & di graue odore. & la terza, la qual è una sottile herba d'un sol fusto, pien di minuti & rossigni fiori, chiamata da altri pur Artemisia. & l'Artemisia dalle frondi sottili nasce appresso a i canali dell'acque, lungo le siepi, & in luoghi coltiati, le frondi, & parimente i fiori fregati respirano d'odore di Maiorana.

A farina è una herba simile all'Afaro.

L'Afaro uolgarmente nelle Speciarie si chiama bachara, ma non è, & alcuni il chiamano Nardo seluatico. fa le foglie simili alla Hedera, ma molto minori, & più ritonde, produce i fior fra le frondi, appresso alle radici porporei, & odoriferi, simili di forma a i citrini del Tusquiamo. dentro de i quali è il seme, come quello de gli acini dell'vua: ha i picciuoli angulosi, aspri, & flessibili: produce assaissime radici, nodose, sottili, & torte, simili alla gramigna, ma più sottili, & odorifere, le quali scaldano, & mordono fortemente la lingua nel masticare.

L'Asciro è una specie di hiperricon, ma differente nella sua grandezza percioche è più folto, & i rami sono ancora maggiori, più legnosi, & rosseggiati, le frondi ci sono sottili, & i fiori gialli, il seme produce raggiofo, simile à quello dello hibericon, il qual fregato con le dita, subito le insanguigna, & però alcuni lo chiamano Androsemo.

L'Asclepiade non è il vincetossico scritto dal Fuchsio, ma produce i suoi rami lunghi, ne i quali sono le frondi lunghe, che si rassembrano all'Hedera, le radici sottili, coppie, & odorifere. ha il suo fiore d'odor graue, il seme si rassembra à quello della Sicuridaca, & nasce ne i monti.

L'Aspalatho ueramente non si porta nè di Candia, nè di Rhodi, nè di Soria: quantunque habbiano alcuni pensato, che'l Sandolo rosso, sia l'aspalatho di Dioscoride. l'ottimo è graue, & quello che è scortecciato rosseggia, ouer porporeggia. & quello che è denso è odorato, & al gusto amareggia. trouasene una specie di bianco, & legnoso, il qual è inutile.

L'Asparago detto volgarmente Sparago, è notissimo a tutta Italia, come, che se ne ritrouano de i domestici coltiati ne gli horti, & de i seluatici, che nascono per lor medesimi. di questi ne sono tre specie, cioè palustre, montano, & petreo, chiamato propriamente Corrua da gli Agricoltori.

L'Asphalto, ouer bitume di Giudea non si portaua gl'anni passati in Italia, se non contrafatto, quantunque hora si ci porti il vero per diligenza d'alcuni, che si son messi a ritrouar i semplici leggitimi, & ueri. quello si ha per il più eccellente, che si porta di Giudea, & di questo piu si loda, che risplende di color di porpora graue & di valido odore. vituperasi il nero, & il fardido contrafassi con la pece.

L'Asphodelo; ò hastula ragia, ouer amphodilo produce le frondi simili al porro maggiore, & il fusto liscio: nella cui sommità il fiore, il qual chiamano antherico. ha le radici lunghe, & ritòde, simili alle ghian de, & al gusto acute.

L'Aspleno gli Arabi lo chiamano cerrach, & alcuni Scolopendria, altri Spleno, & altri Hemionio. produce più frondi da vna radice simile alla Scolopendria uelenoso animale. nasce nelle mura sopra i sassi, & in luoghi opachi senza fusto, senza fiore, & senza seme, le cui frondi sono intagliate attorno, come quelle del polipodio, di sotto gialle, & ruuide, & di sopra verdi.

Asperela, leggete Coda di cauallo.

L'Asia fetida è vna lagrima, ò succo di una pianta forestiera, & secondo, che alcuni dicono, è il succo del Silfio, che nasce in Soria, ò in Media, il qual secondo Dioscoride non è di color grato, come è quello d'Armenia, ouer di Libia, il qual pensano, che sia l'odorifera Asia, & il Belgiouino delle Speciarie, laqual cosa non è: perche Dioscoride loda questa per la maglior, & più potente, & gli Arabi dicono, che la fetida è piu calda, & piu potente, & molto meno è il Belgiouino, il qual non ha tanta calidità, quanta gli attribuisce Galeno, sustitucendo l'euforbio non fiesco in luogo del laserpitio.

L'Assenzo è di tre specie, cioè il nostrano, & molto volgare, il Seriphio, & il Santonico, che nasce in Francia di là dall'alpi. il volgare fa il gambo ramoso. le foglie canute, & intagliate all'intorno, come d'arthemisia, & di Parthenio, i fiori picciolini, & gialli, da cui nascono picciole bacche ritonde, in cui è dentro il seme, la radice ha egli sparpagliata, ma ferma, & legnosa & il migliore è quello, che nasce in Ponto.

L'Aster attico chiamano alcuni bubonio, & ingiunale: & altri credono, che sia l'Amelo, però leggete Amelo.

L'Astragalo è pianta da pochi conosciuta.

Atanafia, leggete Tanaceto.

L'Athera chiamano i Tedeschi mofa, è vna viuanda da forbire, come vn sugolo, si fa di zea ò di grano, ò d'olira, ò di amido macinati.

L'Atramento librario si chiama quello inchiostro, col quale scriueuano gli antichi, del quale non accade scriuere.

Atramento futorio, leggete calcantho, ò vetriolo.

L'Atratida vogliono alcuni, che sia il carthamo: & altri, che sia altra pianta.

L'Attriplice si chiama in alcuni luoghi Trepefe, & enne di tre sorti, domestico, seluatico, & marino.

L'Auellane, chiamano alcuni Nocciole, & altri nocelle, furono anticamente chiamate pontiche da i Greci, per esser portate, come dice Plinio, da Ponto, sono tanto le domestiche, come le seluatiche notissime à tutta Italia, sonouene de le domestiche, delle lunghe, delle tonde, ma più gentili assai al gusto sono le lunghe, & massime quelle che nel guscio molto rosteleggiano, & son fragili da rompere, come sono le Vicentine, che si possono ageuolmente conferire a' pistacchi, imperoche non tutte le nocciole hanno il medesimo sapore, nè tutte sono vniuersalmente gratiose al gusto.

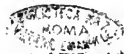
L'Auorio è detto da' Latini Ebur, & è dente di Elefanti, ma Pausania vuole, che l'Auorio sia materia di corna, & non di dente.

B

LA Baccara è una herba ramosa, sono le sue frondi aspre, di grandezza mezzane tra quelle delle viole, & del verbasco, è il suo fusto angulosalto un gombito, alquanto ruuido, dal qual procedono i ramuscelli. produci fiori odorati, di color porporeo biancheggiante. sono le sue radici simili à quelle dell'Helleboro nero, d'odor comedi Cinnamomo, ama luoghi aspri, & secchi.

Bagaia, leggete Oxianantha.

Bagolare Albero. leggete Loto Albero.



Balaustio è il fiore del pomo granato seluatico, & il citrino è il fiore del domestico.

La Ballore, ouer Marobbio nero, ò marobiastro, ò marobio bastardo, nasce ne' campi, & per le publiche strade, produce più fusti da una sola radice, quadrati, neri, & pelosetti ha le frondi maggiori del marobio ruuide, & alquanto l'vna dall'altra distanti, quasi ritonde, nere, di noioso odore, & simili all'apiastro; imperò lo chiamaron alcuni Apiastro. tutti i suoi bianchi fiofi circondano, come ruota, per distinti interualli il fusto per intorno.

La Balsamina è chiamata d'alcuni Viticella, da altri Momordica, & altri Caranza produce assai, & lunghi sarmenti, con iquali si uà ella auolendo à ciò, che troua: le cui frondi sono quasi simili à quelle della Brionia bianca, ò veramente delle viti vinifere, ma più picciole, & più minutamente intagliate. dall'origine delle quali nascono assai vitici, con i quali si uà arrampando in su le pergole in su le ferriate, in su i grattici, & sugli arborescelli, che si li pongono al piede. il suo fiore è quasi simile a quelli de' cocomeri, di color pallido, da cui si genera doscia il frutto, di forma

simile alle voua delle galline, ma non però così grosso, con certe picciole bolle, & ruuide riuelate sopra la scorza à modo di spine, come si uede nel le frondi del dispaço; & questo frutto auanti, che si maturi è verde, ma di uenta poi nel maturarsi rosso.

Lo Balsamo, poi che hoggi ci manca, lo lascieremo senza altro dirne.

La Bombagia è chiamata Xilo, & Gossipio. è picciola pianta, da cui nasce un frutto barbaro simile alle nocciole, dentro al qual si genera una lanugine, che si fila: la quale non ha pari in bianchezza, & morbidezza.

La Barba di becco è chiamata in Toscana Sassefrica produce il fusto breue, le frondi simili à quelle del Zaffrano, la radice lunga, & dolce, sopra il cui fusto è il calice grande: nel qual è dentro il seme nero, da cui s'ha ella acquistato il nome, & è herba, che si mangia.

Lo Basilico è uolgarmente conosciuto, enne di tre specie: di quello, cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, & grasse, assai maggiori di quelle dell'amaranto, & quasi simili à quelle dell'aranci, & de' cedri: il secondo fa le foglie, & i rami minori assai del sudetto. & questo è di due sortij: l'uno cioè, che ha vero odore di Basilico; & l'altro segnalatamente di cedro, come la melissa, & però è chiamata particolarmente da gli Arabi Ocimo citrato, come lo chiama Mesue. il terzo, perche egli ha le foglie molto minute, & per esser molto più odorifero di tutti gli altri si chiama Basilico gentile.

Lo Basilico seluatico detto Oximoide nasce in ogni luogo d'Italia, & massimamente tra le biade con frondi simili al domestico: ha i rami hirsuti riquadrati, & più alti di un palmo, nelle cui sommità nascono i fiori bianchi, & qualche uolta rossi porporeggianti, i quali si tacque Dioscoride, & dopò quello vi si ritrouano alcuni vasetti simili à quelli del fusquiamo, dentati per intorno nella bocca, dentro à i quali si ritroua un seme nero, quasi simile à quello del Melantio.

Il Battachio, ouer Ranunculo, si chiama Piè coruino, ouer pie di gallo, ne sono di due specie. ha quello della prima specie le frondi di coriandro, ma però più larghe, bianchiccie, & grasse: produce il fior giallo, & alcuna uolta porporeo, il fusto è sottile, alto un gombito, produce la radice bianca picciola, & amara con molte radicette capillari, ma con più sottili radici per intorno, come l'Elleboro. nasce in luoghi humidi, & appresso all'acque. quello della seconda specie è lanuginoso, ha il fusto più lungo, & le frondi più intagliate: nasce abundantemente in Sardinia, acutissimo al gusto, doue lo chiamano Apio seluatico. il terzo è picciolino di spiacuole odore, & produce il fior giallo. il quarto è simile à questo, ma fa il fior bianco simile al latte.

Lo Batifecula, & Batifuocere si chiama Fior alifo, & Fior campafe,

& da Plinio Ciano. ritrouasene due specie, cioè il maggiore, & il minore, & questo si troua ne' campi fra le biade più copiose, con foglie lunghe bianchiccie, & pelose: barbate per intorno raramente. fa più fusti, che vno, alti due gomiti, lanuginosi, con assai foglie per intorno, ma minori di quelle, che sono al basso, & senza barbole, i fiori fa egli nella sommità de' fusti di color celeste uiuidissimo. le fogliette de i quali sono tutte all' intorno intagliate, uscendo tutte da un squamoso bottone ha vna sola radice, ma all' intorno capigliosa. il maggior poi ha le foglie più larghe assai, più pelose, & tutte intere, simili à quelle della Lichnide coronaria, & i fusti più grossi, più bianchi, più pelosi nè così lunghe, & i fiori molto maggiori, & più larghi: nasce ne' monti più spesso, che ne i campi.

Il Bdellio è un liquore di un' albero Saracinesco. lodasi quello, che al gusto è amaro, & così trasparente, come la Colla taurina, di dentro grasso, che nel maneggiarlo si piegha. che non sia meschiato nè con legno, nè con altre sporcitie che quando s'accende respira d'un odore simile à quello dell' unghie odorate. contraffassi mescolandolo con gomma, ma questo non è così amaro al gusto, & non respira ne' profumi di così buono odore il buono & eccellente Bdellio, à cui dà la maggior lode Dioscoride. che così è trasparente, come la Colla taurina, la qual noi chiamiamo di Carniccio, amaro. trattabile nel maneggiarlo, & che nello accenderlo respira dell' odore dell' unghie odorate, se a nostri tempi pur si ci porta in Italia, è tanto raro, che come dicemmo, nella mirra si serba solamente per un patagone credono alcuni, che questo dozzinale, che uà per le Speciarie, sia parte di quel nero, che si porta d' India, & parte di quel secco, & gommoso, che produce l' Arabia.

Il Bedeguar è chiamato da Dioscoride Spina bianca, & è secondo alcuni quella pianta spinosa, la quale produce le frondi lunghe, & stretti macchiate di bianco, & i capi spinosi co' fiori rossigni: & nasce in Toscana, & massimamente in luoghi montuosi, alla quale quasi tutti si conuengono i segni datogli da Dioscoride, per la qual cosa si può usar per essa uera.

Il Belgioino è una gomma d'un' albero forestiero, & non il Laserpitio, forse più tosto, secondo, che credono alcuni dell' Agalloco, chiamato uolgarmente Legno Aloe, il quale è noto. l'ottimo è quello, che è chiaro con certe granelle bianche simili all' incenso, rosseggiati, che getta odore grato, & simile a quello del Legno Aloe, quando abbruccia, & per questa uia si discerne dall' adulterato.

Il Bellis scritto da Plinio, che noi chiamiamo Primo fiore è di tre specie: cioè maggiore, minore, & mezano.

Il Been bianco, secondo che dicono alcuni, è la Polemonia di Dioscoride, cioè quella pianta, che produce la radice lunga quasi un braccio bianco, & i fusti a ginocchietti, non dissimili a quelli delle uiole chiama-

te gherofani, da i quali prendono alcune bocciette tonde, & bianche, le frondi si affomigliano à quelle della corregiola maggiore, ma in grandi, & piu lunghette, le quali stanno a dua, a dua. questa in Toscana è notissima. il Been rosso vogliono alcuni, che sia il tripolio scritto da Dioscoride, per il che mostrano vna pianta, la che nasce ne liti del mare, con foglie simili al Guado, ma piu verdeggianti, & piu lunghe: il fusto nella sommità si diuide, doue è pieno di fioretti molto minuri, che tendono al rossigno, la radice rossa, lunga una spanna, & ritorta, il qual pare, che si affomigli piu, che al been bianco alla Polemonia.

Ben arabico, leggete granda vnguentaria.

Berbenà, leggete Berbenaca.

Berberi, leggete oxiacantha.

Beta, leggete bietola.

La betonica, laquale grecamente si chiama cestro è herba, che produce il fusto sottile, quadrato alto un gombito, & qualche volta maggiore: le frondi come di quercia lunghe, molli, per intorno intagliate, & odorifere, delle quali, quelle sono le maggiori, che sono piu propinque alla radice, genera il seme nella sommità de i fusti a modo di spica, come fa la thimbra, sone le sue radici sottili come quelle dell'helleboro.

La betola, quale i Trentini chiamano Bedelo, è vn albero bianco tutto, di modo che non poco si rassomiglia al popolo bianco, ha le foglie simili a quella pianta, che i Greci chiamano Caria, ma alquanto piu picciole, la corteccia varia, & il legno leggiero.

La Bezahar pietra se ne ritroua di gialle, di poluerose, & di quelle, che partecipano di uerde, & di bianco l'elettissimo, è la gialla, & dopò la poluerosa ma è però ben da auertire di non ingannarsi; percioche alcune uolte uendono i truffatori alcune pietre, che molto se gli rassomigliano, di niun ualore.

Bidone, & Biedone, leggete blito.

La bietola è di due specie, cioè nera, & bianca, & enne una altra specie in alcuni luoghi de il Trentino, cioè di rossa.

Biondello, leggete Centaurea minore.

Birra, leggete Ceruosa.

Bislingua, leggete hippoglossò.

Bismalua, leggete Alcea.

La bistorta produce il gambo tondo sottile, alto un gombito, nel quale sono le foglie molto minori, fa i fiori spicati, nella cima del fusto rossigni, ouero porporeggianti, & il seme quasi come di acetosa, la radice è all'occhio, come di canna, ma tenera, & piena di succo storta, come vn serpente, vestita di nerigna, & sottile corteccia; se ben la polpa di dentro rossigna, la qual gustata, si sente manifestamente costrettaua.

Il Bitume chiamato da Greci l'Asphalto è vn grasso della terra, che facilmente s'accende, del quale ne è di due specie, cioè del liquido come l'olio, il che volgarmente si chiama Petrolio, il che è à tutti noto. come poi del condensato in modo di pece. il qual inanzi, che si congeli suole notare sopra l'acqua, liquido come è vn loto, & di questo quello, che nasce in Giudea si chiama priuatamente Asphalto, & pare sia quello, che hoggi volgarmente si chiama cefi. del quale, l'ortimo, è secondo Dioscoride, che risplende à modo di porpora, & ch'è graue, & di odore potente. vituperasi il nero, & quello, ch'è imbrattato. si falsifica con la pece, conosciendosi al colore nero, all'odore di pece. quello che nasce in Babilonia, si chiama Naphta, & come dice Dioscoride è una colatura del loro bitume bianca, & alcuna uolta nera, rapacissima del fuoco, questa specie di Bitume, non essendo portata, poniamo sicuramente il nostro Petrolio in suo scambio, come ancora in luogo dell'Asphalto, quando si dubitasse che'l volgar Asphalto non fusse il bitume giudiaco, ma volendolo inspessire, come quello, bisogna cuocerlo in alcun vaso di rame, ò di ferro. & perche si vuole accendere, si estingue la fiamma con un panno di lino bagnato nell'acqua, buttandouelo dentro, & così questo Petrolio condensatosi potrà vsare per la Naphta, & per l'Asphalto. quello che nasce in Appolonia di Epiro, perche ha odore di pece, & di bitume si chiama Pissasphalto, & credesi per alcuni sia la Mumia delli Arabi, benchè chiamano ancora Mumia una mistura con la qual empiono i corpi morti. si fa artificialmente il Pissasphalto, mescolando la pece con il bitume. ecci ancora un'altra specie di Bitume, indurito come pietra, come la terra amplire, ouer formucite, qual si caua di sotterra, come pezzi di legno, ma nero come carboni. & trouasene in molti luoghi, & molte altre pietre, & gomme hanno natura di bitume, le quali per breuità trapassa.

La Blattaria è simile al Verbasco, che spesso è pigliata per esso, ha le foglie meno bianche: produce più fusti. & ha il fiore simile al Verbasco, messa ne i luoghi, oue sia bisogno, tira le blatte, onde à Roma si chiama Blattaria nasce ella per tutto con frondi lunghe simili à quello, ma dentate per intorno, produce i fiori aurei: dopò al cui diffiorire nascono alcuni bottoni simili à quelli del Lino, ma più duri, & più liscij, doue è dentro il seme.

Blatte bisantis, leggete Vnghie odorate.

Il Blito è di due specie, bianco cioè, & rosso, sono ambedui uolgarmente conosciuti, per nascere abundantemente tanto ne i campi, quanto ne gli porti.

Il Bolo Armeno a' nostri tempi è di due maniere, delle quali una si chiama Orientale, & l'altra nostrale, il che nasce nell'Elba, & in molti altri luoghi, oue si caua del ferro, & sono terre ambedue rosse. & specie di

Rubrica. si crede, secondo che dicono alcuni, che d'Armenia ne sia portato il Bolo Orientale, & sia quello medesimo con color pallido, & gli Arabi con color giallo, simile al Zaffrano, ma per esser più tosto rosso, come è detto, non senza ragione si dubita, ch'egli non sia il Bolo d'Armenia. è opinione d'alcuni, che sia la vera Terra Lemnia, ò pur quella che Galeno chiama Rubrica Lemnia, differente dalla Terra Lemnia, perche la Rubrica tinge le mani, & la Terra non, comunque ci si sia, pensiamo si possa usare per l'una, l'altra, ma il nostrale similmente ne' medicamenti di fuori del corpo.

Bonaga, leggete Anonide.

Bonifoca, leggete Hippoglossio.

Il Borio henrico è chiamata d'alcuni Colubrina, & da chi Serpentina, produce questa le foglie non guari dissimili all'Aro, fa più gambi, che uno, tutti pieni di foglie, nella cui sommità escono i fiori in grappoletti, di uerde colore, da i quali nasce il seme. biancheggia questa pianta tutta non altrimenti, che se ui fusse sparso sopra sottilissima farina, & al tocco è così liscia, & molle, come se fusse tutta unta di olio, ò di grasso ha la radice grossa, dura, & diuisa in più parti, gialla di colore, come quella della Rombice. nasce quasi per tutto, nelle piazze, nelle strade, & ne i cortili delle Ville.

La Borace è nota nelle Speciarie, fassi d'una pietra trasparente, la qual si chiama Borace non rifatta, & come alcuni dicono, è una specie di nitro fossile si usa per medicina, & per appiccare l'oro, & l'argento, come interueniua della Chrysocolle de gli antichi, la qual era minerale, & faticcia, la minerale si cauaua delle minere dell'oro, & dell'argento, & del rame, & ha miglior colore. era quella delle minere del rame di color uerde porro, & ancora hoggi se ne ritroua nelle cauerne del rame, & da per se simili alla sabbia, & attaccata al metallo, la Chersa è simile medesimamente alla arena, ma faticcia, si facea con l'urina d'un fanciullo rimenata in un mortaio di rame, co'l pestello di rame, & questa si adoperaua nelle mediche. fassene dell'altre faticcie, quali seruono per colore da dipingere.

La Boragine produce le foglie larghe, ma non del tutto tonde, ruide con molte bolle, armate di sottilissime spine, le quali fanno acuta la pianta rigida, & pungete, fa il gambo alto un gombito, & qualche uolta maggiore, carnoso, concauo, & per tutto spinoso, con molti rami, i fiori ha ella à modo di stella, d'un viuido, & celeste colore, se ben si troua di quella che l'ha bianco, dal mezo del quale esce una punta nera, ma nõ però pungente con seme nero, & strisciato. ha la radice bianca, grossa un dito, al gusto dolce, & uiscosa, nasce nelli horti per se stessa, & così copiosa, & che malageuolmente se ne può respirare.

Il Rosso fa le frondi più breui del Mirto, i fiori uerdigini, & il frutto

rossigno; niente maggiore di quelle del Mirto, onde mi pare, che in manifesto errore sieno ueramente tutti coloro, i quali si credono, che il nostro Bosso Italiano sia il medesimo, che il Guaico.

Il Botri è vna herba folta, ramosa, tutta rossa, & sparsa in molti ali. il suo seme nasce attorno à tutti i fusti, le sue frondi sono simili alla Cicorea, respira tutta di soauo odore: & imperò si mette ella tra i vestimenti, se ne ritroua nelle riue de i torrenti, & nelle valli. chiamano questa i Capadocij, Ambrosia, & chi Artemisia.

Boturo, & Botiro sono il medesimo.

Branca Orsina, leggete Acantho.

La Brassica si chiama in Toscana Cauolo, & in Lombardia verza, delle quali ne sono uarie specie, come si vede nelli horti. delle quali l'una ha il torso grande con larghe frondi, l'altra le produce crespe, il che chiamano Apiano, & il terzo produce sottil fusto, & frondi sottile, lisce, & tenere, composto di parti sottili, & di tutti gli altri più acuto, & più medicinale. tra le quali quello si chiama Sabellio, che produce le foglie marauigliosamente crespe, per la cui grossezza rimane il torso sottile: ma è più dolce di tutti gli altri cauli, quello, che chiamiamo noi cauolo cappuccio serrato tutto fortemente in se stesso, graue, & ritondo di figura, altro non credo, che sia appresso Plinio, che quello, che egli chiama Lacuturis.

La Brionia si chiama uolgarmente la Vite bianca, & nelle Speciarie Brionia, & tra il uolgo, quasi per tutto, Zucca seluatica è pianta uolgarissima conosciuta da tutti. germina la Brionia nel principio di Primavera, mettendo fuori più sarmenti da una sola radice, teneri, & pelosi, come sono quelli delle Zucche, i quali crescendo pian piano, se ne vanno arrampicando su per le siepi, & i vicini arboscelli, attorniandosi con i vitici, quali ha copiosi produce le foglie quasi come la vite uinifera, ma minori, così più cannoni, all'intorno ruuidi, & aspri, i fiori fa ella in grappoletti, che nel bianco gialeggiano, à modo di stella, il frutto come di solatro hortolano, parimente grappoloso, prima di color verde, & rosso, quando è maturo, & in alcune piante nero, il qual non uide Dioscoride.

La Britanica, si come dice il Ruelio è conosciuta in Italia, & chiamata da noi Pitamano, nondimeno non ho in sino hora ritrouato, chi me la sapia dimostrare.

Il Bromo non è altro, che l'Auena, che si semina per i caualli.

Bruchi animali, che sono inimici delli hortolani, si chiamano uolgarmente Rnghe.

Le Buccine sono specia di porpore. chiamansi Buccine, per esser simili al corno da sonare, & per hauer elle il bucciuolo molto atto da porsi alla bocca.

La buglossa nasce nelle pianure, & ne luoghi arenosi. cogliesi il mese di Luglio.

Il Bulbo è di due specie, cioè, vna che si mangia, & l'altra vomitorio.

Il Bunio chiamiamo noi nauone seluatico, & i Greci nelle medicine fanno due forti di Napi: di cui ne è vno, che fiorisce, & produce i fusti delle frondi angolosi, che chiamano Buuio. utile alle purgationi delle donne, & a prouocar la orina.

Il Buphthalmo, che chiamano alcuni calcha, produce teneri, & sottili fusti. le frondi sono simili al finocchio, i fiori sono gialli, maggiori di quelli della camomilla, simili a gl'occhi donde ha preso il nome, nasce nelle campagne attorno alle castella.

Burro, leggete buturo.

La Bursa pastoris è frigida, secca & stittica.

C

LA Cacalia è chiamata da Galeno canchano, & da pochi è conosciuta.

La Cacatrepola, non è la radice dell'irringo, come vogliono alcuni.

Il Cachri non solamente s'intende il fior del rosmarino, ma quella certalana ancora, che producono alcuni albori caduta auanti al produr del frutto, come è quella delle nocciuoli simili al pepe lungo, & quelle delle noci, & delle quercie.

La cadmia è chiamata dalli Arabi climia, la ottima tra tutte le specie è quella di Cipro, chiamata propriamente botrijte ferrata, mediocrementegraue, & propinqua alla leggierezza, & di aspetto acinosa, di color di spodio, & che rotta è cinerulenta, & rugginosa: tiene il secondo luogo di bontà quella, che di fuori è di color ceruleo, & di dentro piu bianca, simile alla pietra onichite. & cosi sono quelle, che si cauano nelle caue vecchie dei metalli. è vn'altra cadmia, chiamata placodes, cioè crostosa, che ha certe maccole sopra di se, come linee, & però è chiamata zonite. enne d'vna sorte chiamata ostracite, sottile, & per la piu parte nera. ma quella, che hà forma di testi, ha raccolta in se assai terra. vituperasi la bianca.

Il caglio delli animali, come scrisse Aristotile, è vna sostanza di latte, che si ritroua allo stomaco di quelli, che lattano. tutti gli animali che ruminano hanno il caglio: & tra quelli, che hanno i denti, tanto di sopra, come di sotto, la lepre solo ha il caglio. l'ottimo è quello, che è piu vecchio. cotale adunque è piu valoroso per medicare ne flussi: nel che si adopra ancora quello della lepre. ma il piu eccellente è quello de capriuoli, & de cerueti.

Calamandrina, leggete Camedreos.

Calamintha volgarmente si chiama calamento, & nipetella, del-

la quale ne sono molte specie, tra le quali ne è vna, che nasce ne' monti, che produce le frondi bianchiccie, simili al basilico: i rami secchi, i fusti angulosi, & il fior porporéo. l'altra è simile al pulegio, ma maggiore: per la qual cosa alcuni lo chiamarono pulegio seluatico, per rassembrarsegli nell'odore questa chiamano i Latini nepeta, la terza è simile al mentha-stro; ma produce le frondi piu lunghe, & i fusti, & i ramuscelli maggiori dell'altre. ma è manco virtuosa, le frondi tutte sono feruenti, & fortemente acute, la radice è inutile. nasce nelle campagne in luoghi aspri, & acquosi.

Calamita, leggete Magnete.

Il Calamo aromatico di Dioscoride è hoggi incognito, & il Calamo volgare è forse il vero acoro, come al capitolo dell'acoro si è detto: però qui non se ne dirà altro.

La Calcifraga, ouero empreto non è finocchio marino, il quale chiamano alcuni herba di san Pietro. nasce ne i monti, & maremme con Salfo sapore.

La Calcina uiua detta da Greci Asbestus, si fa in questo modo. mettetela in sul fuoco i gusci delle buccine marine, ouero poneteli per tutta una notte in vno ardentissimo fuoco, & il giorno seguente, faranno fatti bianchissimi, cauategli fuori: altrimenti rabbrusciali vn'altra volta, fino a tanto, che diuentino candidissimi. & così hauendoli prima sommersi in acqua fredda; poneteli in alcun vaso di terra nuoua; il che cuopri benissimo con vn panno, & così lasciate per tutta vna notte, & se poscia li ritrouerete la mattina esser andati in calcina la riponete. fassi ancora delle pietre, che si ritrouano nelle riuere i fiumi abbrusciate nel fuoco, si fa parimente del più vile, & più volgare marmo, & questa precede a tutte l'altre, l'ottima è quella, che habbiamo detta di sopra da ponere nelli unguenti, che diseccano le vlcere maligne.

Calendola, leggete Caltha.

Li calli delle gambe de' caualli sono chiamati da' Greci perri, & da' Latini lichenides, & porrum.

Callirico, & Gallitrico, leggete Horminio.

La Caltha di Vergilio vogliono alcuni, che sia la calendola.

Camomilla, leggete Anthemide.

Cambrossene, leggete Ligustro.

La Camphora secondo, che gli Arabi dicono, è una gomma di vno albero, che è nella India. ma secondo alcuni altri è vna specie di Bitume pur dell'India, & dicono che gli Indiani cuociono quel Bitume, che distilla dalla camphora natua, & le parti piu sottili nel cuocerli diuengono bianche, & sagliono al coperchio. il che dà alla camphora quella figura, che noi veggiamo, onde auene; che spesso de' mercanti ve mesco-

lano il betume, ma non è così bianca, come debbe esser la cāphora cotta, & rifatta nel modo di sopra raccontato, la buona, & ottima è la bianca, chiara, pura, & molto odorifera: & mettendola in alcun pan caldo si risolve in humore, conseruasi sotterata, nel seme di lino, ò di miglio, ò di Psilio, ò Pepe, accioche stando all'aria non si consumi.

Il Canabel di Serapione non è la semenzina, ma è una certa terra arenosa, che cade dall'aria, quando pioue. adoperata non solamente per ammazzare i vermini, ma per saldare i vasi di terra, quando si rompono.

Il Canape è di due specie, cioè maschio, & femina. la femina non fa seme, ma il maschio sì: ce ne è di domestico, & di teluatico.

Il cancamo non si porta in Italia, ma sono alcuni, che per lo Cancamo ne dimostrano una gomma lucida, & rossa, quasi simile alla Mirra, rauolta intorno à certi stecchi, ò uogliamo dir pezzi di rami di un certo albero incognito. ma perche mastilandosi questa gomma, non ui si sente, come scriue Dioscoride, odore fastidioso veruno, non uogliono consentire alcuni, che questa cotal gomma sia il uero Cancamo. vsasi questa gomma cotidianamente per tinger la seta di color rosso, & chiamasi volgarmente Lacca, & laccheta di questa si ritrouan due specie, le quali sono differenti, così credo io solamente in bontà. la migliore chiamano Lacca Sumetri, & la manco buona Combeiti; così forse chiamata da i luoghi, onde ci portano, ò d'Arabia, ò d'altre regioni. quella che s'apprezza è chiamata Sumetri, sempre si ritroua rauolta, & attaccata attorno a' tronchi sottili de' rami d'albero. ma l'altra si porta in pezzi senza alcun legno, come la mirra, laquale si uende assai manco dell'altra.

Le Canne sono di uarie specie, tra le quali ne è una, che si chiama Nastos, della quale si fanno faette; & una femina, di cui si fanno le linguette delle piffere. enne oltre à queste un'altra chiamata Siringa, carnosa, cinta di forti nodi, atta per scriuer Libri. nascene un'altra specie ancora appresso all'acque chiamata da chi Donace, & da chi Cipria & ritrouasene parimente un'altra sottile, & bianca chiamata Phragmite, & valatoria nottissima à tutti.

Canella, leggete Cinnamomo.

Le Cantarelle sono molto conosciute nelle Speciarie, si debbono eleggere quelle che si ritrouano ne' grani, & hanno à trauerso all'ali certe cinture gialle, & il corpo lungo. si uccidono tenendole in su uno staccio, euer in vaso con la bocca stretta sopra l'aceto, di poi si seccano, & si conseruano in scatole, ò in uasi inuetriati, durano due anni.

Capeluenere, leggete Adianto.

Il Capparo è uua pianta spinosa; stratta per terra in ritonda figura, sono le sue spine ritonde à modo d'hamo, come quelle de i roui. produce frondi tonde simili à quelle de i pomicotogni, il suo frutto è simile

all'oliue, il quale aprendosi produce il fior bianco. dopo il quale vi rimane un certo che come vna gianda lunga, il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili a quelle del melagrano, picciole, & rosse. ha molte grandi, & legnose radici, nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'Isole, & nelle ruine de gli edificij.

Li Cactiofi sono vna specie di cardo domestico, & chiamasi in Lombardia artichocchi.

Il Cardamomo, de' Greci è chiamato da gli Arabi cordonomi, ancora che molto dubbio sia qual seme hoggi possi esser, nondimeno, che quello che si chiama nelle Speciarie Cardamomo maggiore, per esser assai aromatico, acro, & non senza qualche amarezza, benchè oscura, pare si possa vsare per il vero Cardamomo de' Greci. gli Arabi intendono per il Cardamomo vn'altra cosa differente da i Greci, & ne fanno di due maniere, il maggiore, & il minore de' quali ce ne sono incogniti ambedui, ouer il maggiore è quello, che hoggi si chiama Meleghetta, & grana paradisi, il qual seme è anguloso, acro, & morde la lingua, bêche non troppo aromatico. quello che si chiama Cardamomo minore nelle Speciarie, non è in nissun modo il Cardamomo minore, de gli Arabi, ne è alcun'altra sorte di Cardamomo, ma è vna specie di nigella. L'elletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso, & ben pieno, ogni altro adunque, che non sarà tale è suauito dalla vecchiezza.

Cardoncelo, leggete Senecio.

Il Cardo, ouer Scolimo ha le foglie simili à quelle del Cameleone nero, ouero à quello della Spina bianca, ma più nere, & più grosse, ha il fusto longo, & frondoso: nella cui sommità ha il suo spinoso capo, la radice è nera, & grossa. molte sono le sue specie, ma parlando prima di quelli, che coltiuiati dalla natura nascono seluatichi nelle campagne, che noi volgarmente in Toscana chiamiamo Sardaci, sene ritrouano di più, & diuerse specie, ma Plinio non mette de i seluaticchi altro, che due specie. vno, cioè, che produce su da terra più gambi; & l'altro, che ne produce vn solo, & più grosso. ne sono similmente de i domestici, i quali s'alleano ne' Giardini di varie, & diuerse sorti. tra le quali primamente sono quelli, che si chiamano Cardoni. ne è d'vn'altra specie, che si chiama Catto, nasce solamente in Sicilia, i quali sono nelle specie de' domestici.

Carlina, leggete Cameleone bianco.

Il Caro herba si chiama nelle Speciarie Carui, è seme nottissimo per tutto. nasce ne' prati, & nelle colline non dissimile dalla Pastinaca seluatica con più gambi da vna sola radice quadrangolari, sottili, & alti vn gombito, da i quali nascono i rami con le ombrelle bianche in cima, & il seme più lunghetto dell'aniso anguloso, & neregno. odorato. & acru-

to, ha la radice lunga, & acuta, & insieme amaretta, ma il seme è quello che è in uso di medicina.

Carobe, leggete Silique.

Le Carote sono di due specie, vna che fa le radici rosse, & sanguigne, grosse molte volte poco manco del braccio d'vno huomo: & l'altra fa le sue, che nel bianco gialleggiano pur della medesima grossezza, hanno ambedue le foglie, il gambo, la ombrella i fiori, & il seme quasi del tutto simile alla pastinaca seluatica. vñ le vermiglie solamente, non hanno dentro neruo, ne festuco, come hanno le pastinache, ma ne sono senza, come sono i nauoni. sono ambedue gustuoli, per esser elle dolcette con vn poco di amarezza soauemente contemperata.

Il Carpesio è poco conosciuto in Italia.

Il Carpobalsamo è il seme del balsamo, ilquale è molto differente da quello, che ne mostrano i Speciali, percioche il buono è di color aureo, pieno, ponderoso, caldo, & mordente al gusto. & il volgare delle Speciarie nereggiata, e leggiero, vano, non mordente, & poco odorifero.

La Cassia de' Greci, come si vede per quello, che ne dice Dioscoride, & Galeno, pare che sia la canella delle Speciarie, & che sicuramente per quella si possi vsare, eleggendo quella che sia la migliore, cioè la lunga, di odore, & sapore possente, & grato, & di color rosseggiante, della qual forte ageuolmente se ne può ritrouare. la Cassia delli Arabi è la Cassia nera solutiuua, la qual è commune, & notissima. eleggesi di quella, che è portata d'Alessandria, che ha le canne grosse, pesanti, & che scotendoli, non vi si sente il seme, ha la scorza liscia, & rosseggiante. ogni volta, che nelle ricette da' Greci, si troua scritto cassia, si debbe pigliare la canella fina similmente appresso alli Arabi, quando recitano le ricette de' Greci, & che non sono atte à muouere il corpo, quando si troua scritto Cassia, si debbe pigliare la canella, quando recitano le ricette delli Arabi, ò che sono atte à mouere il corpo, si debbe pigliare la Cassia, che solue.

Carpino è albero notissimo.

Carthamo, leggete Cnico.

Carui, leggete Caro.

Il Castoreo è il testicolo d'uno animale così chiamato, quelli sono gli eletti, secondo Dioscoride, che precedono da un medesimo principio, & hanno dentro un liquore simile alla cera, di odore graue, & fastidioso al gusto, mordace, & acro, & fragile, & circondato intorno da piu naturali pelle. si falsificano mescolando l'armoniaco gomma con il sangue del detto animale, & con i testicoli, ouer pistandoli, & gli arognoni del medesimo animale insieme, & acconciandoli in certe vesiche, & seccandogli, si conosce l'inganno delle qualità sopra narrate, & ancora questi sono viu grandi delli naturali, iquali sono assai piccioli.

Castrangula, leggete **Galiopfi**.

Catanance non sono conosciute in Italia, ouer non sono conosciute.

Carapucia, leggete **Lathiri**.

La caualide si chiama in alcuni luoghi petrosello seluatico, & altri **Dauco** seluatico, fa il fusto lungo vna spanna, & alcuna volta maggiore, & alquanto pelosetto, con frondi simili all'apio, incise nella estremità, come sono quelle del finocchio, anco esse pelose: nella cui sommità, produce il fiore in ombrella, bianco, & odorato.

Caudaequina, leggete **Coda di cauallo**.

Cauolo, leggete **Verza**, & **Brassica**.

Li ceci sono in Italia, ritrouasene di bianchi, neri, & di rossi, i bianchi chiamano alcuni **Colombini**, i rossi **Venerci**, per prouocare eglino il coito, & i nerui **Arientini**.

Cedradate, leggete **Cedro maggiore**.

Il cedro è albero grande, dalqual si raccoglie la cedria produce il frutto, come il cipresso, ma il più delle uolte maggiore, ritrouasene altroue una specie di minore, pungente, come il Ginepro, che produce il frutto tondo grosso, come è quello del mirto; il maggiore è di due specie, cioè maggiore, & minore, come dice **Dioscoride**, l'una fiorisce, & non fa frutto, & l'altra produce i frutti senza far fiori, & sempre nascono i noui auanti, che cascono i uecchi; hanno il seme simile al cipresso, sono alcuni, che la chiamano cedredate.

La cedria è una gomma, che si raccoglie dall'albero, chiamato cedro maggiore, l'ottima è quella, che è grossa trasparente, & di graue odore, & che giocciolando mantiene le sue gocciule unite insieme.

Cedronella, leggete **Melissa**.

Celtico Nardo, leggete **Nardo Celtico**.

La centaurea è di due sorti, cioè maggiore, & minore: la maggiore secondo **Dioscoride**, ha le foglie simili alle noce lunghe, & verdeggianti, come è il caulo, intorno intaccate a vso di sega, il fusto come la **Bomice**, cioè lapatio, alto due braccia, & tre, cominciando da piedi a mandare molti rami, sopra a i quali cerui capi sono come da papaueri nella rotondità lunghetti, & produce il fiore pauonazzo sbiaccato, molto simile a i nostri fioralisi, ma più maggiori, dentro ha il seme ristretto insieme, come suole essere ne i fiori, che la lanugine fanno, la radice grossa, graue, lunga un braccio, & mezo, di succo acuto piena, & alquanto astringente, & con vn poco di dolcezza rosseggia la radice, & il succo, & la radice sua nelle speciarie molto sono nota, sotto il nome di **Reupontico**, la Centaurea minore, che si chiama volgarmente **Biondella**, & in alcuni luoghi sel terre, & da altri febricula. nasce per tutta la Toscana, & è conosciuta da tutti, per la discretione di **Dioscoride**.

radice è in vso della minore le cime dell'herba con fiori, & con semi.

Centinodia leggete Piantagine.

Centinerbia, leggete Poligono.

Centone, leggete Alsine.

La cepea è simil' alla portulaca, ma a le fródi piu nere, & radice sottile.

La cera è da tutti conosciuta, la migliore di tutte è quella, che medio-cremête rosseggia, nò troppo grossa, pura, odorifera, cò alquãto odore di melle, tiene il secondo luogo quella, che biancheggia, & di sua natura è grassa è lodata quella di Ponto, & quella di Creta.

Il Cerfoglio è herba, che si fa ne cibi, & alcuna uolta nelle medicine, nota per tutto.

La Cerusa secódo Dioscoride si fa cosi. mettesi nell'aceto fortissimo in alcun orcio, che habbia larga la bocca, ouer in un catino di terra corpulento di forma, & sopra la bocca del uaso, si mette un pezzo di camiccio tessuto à modo di stora, & sopra à questa si ferma una lamina di piombo, & di sopra si cuopre con coperte di tela, accioche non respiri, & non euapori l'aceto, & come lamina è dissoluta, & calcata à basso si cola fuori tutto il chiaro dell'aceto, & la parte grossa, & torbida si mette in uno altro uaso, & seccasi al sole, & poscia si trita con la macinella, ò con altro, & stacciasi. & dipoi si prende quello, che rimane di duro, & ritornasi alla macinella, & stacciasi ancora egli. & questo si fa infino à tre, ò quattro uolte: la migliore di tutte è quella, che si staccia la prima volta, & questa si deuue mettere ne i medicamenti che si compongono per gl'occhi. la seconda parimente in bontà è la seconda stacciata: & cosi sono di mano in mano tutte l'altre. la elettissima è quella, che si fa à Rhodi, in Corintho, & in Lacedemonia.

Castron, leggete Benonide.

Cetrach, leggete Asplene.

Calcantho, leggete Vitriolo.

Il Chalcite si chiama da gl'Arabi colorar, l'ottimo è quello, che è simile al rame, frangibile, non sassoso, non vecchio, & quello, in cui discorrono alcune lunghe, & splendenti vene.

Il Camedrios è chiamato da alcuni Trissagine, & da altri Querciola, & da altri Calamandrina, & da alcuni altri Teucrio per la sembianza, che ha ella cò esso. nasce in luoghi aspri, & sassosi, è pianta lunga una spanna, le cui frondi sono picciole, & amare, di figura, & intaglio simile à quelle delle quercie, ha il fior picciolo quasi porporco, cogliesi quando è pieno di seme.

Il Chameleone è di due specie, cioè bianco, & nero. il bianco è chiamato da tutti carlina, & da altri ixia, per ritrouarsi in alcuni luoghi intor-

maftice hà le foglie fimili al filibo , ouero al cardo, ma piu afpre , & piu acute, & piu valide di quelle del cameleone nero , non fa fuflo , ma produce nel mezzo fpini fimili al riccio marino , & alla cinara , i fiori fa roffi , & lanuginofi , il fuo feme fimile al carthamo. nelle coline amene fa la radice groffa , & ne i monti fottili , bianca nella fua profondità , & alquanto aromatiche , al gufto dolce , & graue di odore , il Chameleone nero haurebbe le frondi fimili al cardo , fe non fuflero di quelle alquanto minori , piu fottili , & diftinte di roffo colore , la gamba produce alta vn palmo , groffa vn deto , di color roffigno , i fiori fa ella nella ombrella fpinofi , hia cintini , di diuerfo colore la radice ha groffa , nera denfa , & qualche volta corrofa , la roua gialleggia , & nel mangiarla morde . nafce nelle campagne in luoghi fecchi montagnofi , & nelle maremme .

Chameluca da pochi è conofciuta.

Chamepitio volgarmente fi chiama Iua artetica , & aiuga .

Chameriphe è vna fpecie di palma .

Il chamefice , che chiamano alcuni Sice , produce i rami lunghi quattro deti , ritondi , pieni di fucco , & fparsi per terra , le fue frondi fono fimili a quelle delle lentichie , picciole , & fottili , raflembreuoli a quelle del Peplo lequali non fi leuano da terra . fa il feme tendo fotto alle frondi , come fi vede nel Peplo . non fa fiore , ne fuflo . ha la radice fottile , & di niun valore . nafce ne' campi non cultiuati .

Charabe , leggete Succino .

Cheiri , leggete Leucoio .

La chelidonia è di due fpecie , cioè maggiore , & minore la maggiore fi chiama hirundinaria , & da chi donum celi , produce il fuflo fottile , alto un gombito , & qualche uolta maggiore , con frondofi ramufcelli , le frondi fa ella fimili al Ranunculo , ma piu tenere , di colore , che tende al ceruleo fono i fuoi fiori fimili alle uiole bianche , liquali efcono fecondo l'ordine di ciafcuna delle fue frondi . ha il fucco giallo , acuto , mordace , amaretto , & di graue odore . la radice nella parte di fopra è folamente vna , ma nel baffo fi diuide in più capillari , del colore fimile al zaffrano . produce le filique fimili a quelle del papauero cornuto , fottile , lùghe , di forma pi ramidale , nellequali il feme è maggiore di quello del papauero . la minore è chiamata fcrophularia , & da altri faufello , & alcuni grano feluatico è picciola herbeta , le cui frondi efcono co' picciuolo di fotto dalla radice fimile a quelle della hedera , quantunque più ritonde , ma più picciole , più tenere , & alquanto graffette ha molte , & picciole radici procedenti da vna medefima bafe , aggomiciolate fimili al grano , dellequali folamente tre , & quattro , fi allungano . nafce appreffo all'acque , & a' laghi .

Chermes , leggete grana da tingere .

Il chermisino, con cui si tengono le sete di color purpureo, & paurazzo, come molto ben fanno le tintorie di Veneggia, & altri luoghi d'Italia, è vna pillola rossa piccola, laqual nasce in leuante attaccata, per quanto ce ne riferiscono i mercatanti, alle radici della pimpinella, & non è gomma, ne cosa, che caschi dal cielo.

Cherua maggiore, leggete Ricinio.

Cherua minore, leggete Lathiri.

Della, Chia terra l'eletta è la bianca, che tende al color di cenere simili alla Samia: è adunque crostosa, bianca, ma differente di forma.

La China & la Cima per quanto s'intende si porta da Porthoghese, & da Spagnoli dalle parti meridionali, & raccogliasi lungo i lidi del mare, tratta fuori del terreno è come si vede fangosa, leggiera, come se fusse radice di cana, il color è rossigno, ilche parmi, che non poco si rassembri alla radice Rhodia. quella piu si loda, che piu è fresca salda, non tarlata, che piu rosseggia nel colore.

La Chrisocola nelle speciarie si chiama borace, ma poco se ne troua, però della sincera, che habbia quel colore uerde scuro, che si li richiede: imperoche per la più parte nereggi, & pur assai vi si ne ritroua di contrafatta la piu uerde di tutte, per quello, ch'io me ne credea deue essere quella, che si ritroua nelle uene del rame. la nera è quella che si caua in quelle del piombo, la bianca in quelle dell'argento, & la gialla in quelle dell'oro. Il che mi ha fatto credere, che il colore suo prodceda dalla minera, onde ella si raccoglie, trouasene di contrafatta assai piu, che della naturale, & però gli orefici, i quali molto l'vsano per saldare l'oro, la scielgono con diligenza, come, che molte volte ancora egli, no vi restino ingannati, tanta è hoggi la sottigliezza de' truffatori in ogni cosa, lodano quelle, che gialleggia piu di tutte l'altre per l'artificio dell'oro, quantunque poi si lodi nell'vso de' medicamenti le verdi, fassi la colla artificialmente dell'orina de' fanciulli, menata lungamente al sole in vn mortaio di rame, con un pestello del medesimo, fin che s'inspessisca.

Crisocome è da pochi conosciuta.

Crisogno è pianta à pochi nota.

Cicerbita, leggete Soncho.

Cici, leggete Ricino.

Cicorea, leggete Endiui.

Il Ciclamino volgarmente si chiama pan porcino & da gli Arabi bothomarien, del quale se ne ritrouano, secondo che scriue Mesue, di due specie, cioè maggiore, & minore, il minore fa le radice grosse, come nociuole, & come ceci, & il maggiore la fa grossa, come vn rapo, ma nere: laqual nasce nelle selue, & in luoghi ombrosi, il minore scritto

to da Mesue non ho veduto in Italia, altroue, che nella valle Anania de la giurisdictione di Trento, doue se ne ritrouano infinitissime piante.

La cicuta è notissima in Italia, produce il fusto nodoso, come il finocchio grande: le frondi simili à quelle della ferula, ma piu strette, di dispiaceuole odore producono i rami nella sommità loro l'ombrello, i cui fiori biancheggiano, il seme è uguale à gli anisi, ma più bianco: la radice è concaua, & poco profonda.

Il Cimelio leggete ombelico di Venere.

Il Cimino è di due specie, cioè domestico, & seluatico: il domestico è grato alla bocca; ma molto piu l'Ethiopico, il qual chiama Hippocrate regio. tiene il secondo luogo di bontà l'Egitto, à cui sono poscia dopò tutti gli altri. nasce in Galatia d'Asia, in Cicilia, in Teretia, & in molte altre regioni.

La Cimolia terra è di due specie: una, cioè bianca, & l'altra, che tende al porporeo. l'ottima è quella, che naturalmente è grassa, & che al tocco è fredda.

Il Cimera, leggete Cardo.

Il Cinabrio, ouer minio è di due specie, & quello, che si vfa nelle speciarie è molto differente da quello di Dioscoride; percioche questo si fa artificialmente di solfo, & d'argento viuo. cotti insieme longamente al fuoco. enne ancora un'altra specie di minerale, che nasce per se stesso, ma non così comune, come l'artificiale, ne di così florido, & acceso colore.

Il Cinnamomo secondo la comune opinione di Dioscoride, hoggi non si porta, benchè pensano alcuni, che esser potrebbe facilmente vna specie di cannella, massime di quella piu odorata, per assimigliarsi alcune specie di cinnamomo secondo Dioscor. alla Cassia, comunche è si sia. la cannella fina si può fare, & per il cinnamomo, & per la cassia de Greci, infino a tanto, che il tempo non apporti meglio.

Il Cinocrambe facilmente è quella herba, che si chiama mercorella bastarda, & brassica marina.

La Cinoglossa da tutti è uolgarmente conosciuta, ancora che non sia quella di Dioscoride, secondo alcuni è da Plinio descritta infra le specie della cinoglossa. si crede, ch quella habbia le medesime virtù, & per tanto si può usare.

Il Cinquefoglio secondo Dioscoride è di vna sola specie. nondimeno di quattro specie ne ho veduto io à nostri tempi in Italia, delle quali il maggiore è quello istesso, che commemorò Dioscoride, il secondo non è dal primo in altro dissimile, se non che le frondi biancheggiano, & parimenti il fiore. il terzo è piccolino, bianchiccio, & per il più se ne va serpendo per terra. & il quarto fa le frondi di figura simili alla uite intagliate in cinque parti. chiamato da chi Diapensa. & da chi Sium.

produce questo nella sommità de' fusti, & parimente de' gl'altri ramuscelli alcuni bottoni, che nel uerde biancheggiano, & simili naturalmente alle fraghe. quello della prima specie nasce per lo piu appresso à riui, & à i fos si dell'acque. produce i fusti sottili, ne i quali dopo allo spirare de' suoi aurei fiori, si ritroua sensatamente il seme. ha però ogni picciolo cinque frondi lunghette, quasi simili alla menta, ma piu lungamente per intorno dentate, & la sua radice essendo fresca è rossigna.

Il Ciperò chiamato Cypero da Greci, è un giunco triangulare, ancora che del quadrangolare se ne ritroui alto un braccio, ò piu. ha le foglie simili à quelle de' porri, ma piu lunghe, & piu strette, le quali nella sommità del giuncò sono piu picciole, & contengono nel mezzo il seme le radici, che nell'uso di medicina sono ritratte, appaiano à modo di oliue lunghette insieme, & tonde, alcuna volta nere, di buon odore, & alquanto amare. nasce ne luoghi paludosi se ne ritroua hoggi in Italia di due sorti. uno picciolo, il quale ha le radici oliuari, & è migliore. un'altro maggiore di questo, c'ha le radici lunghe, inequali, & torte. quella radice è ottima, si come dice Dioscoride, ch'è ferrata, piu graue, grossa, dura, aspra, & odorifera, & alquanto acuta come quella, che vien di Cicilia, di Siria, & dell'isole Ciclede, & così hoggi quella, che di Levante è portata, è migliore della nostra. un'altra sorte recita Dioscoride di Cypero, nasce nell'India simile al gengeuo, & che tinga giallo, come il zaffrano, il qual si crede hoggi, & ragioneuolmente, esser la curcuma delli speciali.

Ciphi è una còpositione di profumi, della quale ne scriue Dioscoride.

Le cipolle sono piu specie, come quelle, che si hanno preso il nome da luoghi, onde furono portate. Tali sono le guardie, le guide, le samothracie, le setanie, le fissili, & le ascalonie. le setanie sono le piu picciole di tutte queste, ma piu dolci. le fissili, & l'ascalonie sono differenti, & di natura & di colatura le fissili si lasciano con le loro frondi tutto il Verno, & la Primavera si tofano. & coltiua si le radici. rinascono poi le foglie, & fendonsi sotto terra le cipolle, onde sono state chiamate fissili.

Il Cipresso è di due specie, cioè maschio, & femina, la femina cresce in acuto à modo di piramide, il maschio dilatta i suoi rami, senza acuminarsi punto, l'uno, & l'altro sono di quelle piante, che crescono in altura grande, con diritto tronco, & con i rami solamente in cima. produce il cipresso le foglie, come la Sabina, ma piu verdi, & piu lunghe: fa il frutto, cioè le noci tre uolte l'anno, simili à quelle del Larice, ma piu grosse piu belle piu sode, nelle quali è il seme. distilla dal suo tronco una resina quantunque poca, simile alla terebentina, così di sostanza, come di valore; la materia del legno gialleggia, ma è durissima, & di giocondo odore.

Cipressi à pochi nota in Italia.

Il Cirſio non è la bugloſſa volgare, come ſi penſano alcuni, ma è pianta à pochi nota.

Il ciſto è di due ſpecie, maſchio cioè, & femina, è picciola pianta, ouero arbuſcello, ma ramoſo, & con aſſai foglie, & naſce in luoghi aridi, ſaſſoſi. il maſchio produce le foglie tonde, creſpe, peloſe, bianchiccie, & acerbe; i fiori del maſchio ſono roſſi, come quelli di melagrani, ma quello della femina è bianco, & picciolo, & le ſue foglie ſono lunghe, come quelle della ſaluia. & da villani Padoani, non ſi chiama altrimenti, che ſaluia ſeluatica.

Il citino, chiama Dioſcoride il fior del pomo granato domeſtico, & balauſtio quello, che produce il ſeluatico. ma Plinio chiama Citino l'un & l'altro fiore non aperto, & balauſtio quello, che è aperto.

Il Cirifo è arbuſcello alto, quanto è Mirto, & non è il trifoglio odorato, ò cauallino, & le frondi ſono ſimili à quelle del fen greco.

La clematide è di due ſpecie, la prima ſi chiama in Toſcana prouenca. ſe ne uà ſerpendo per terra, naſce in terreno graſſo produce breui viticelle, della groſſezza de' giunchi. ha le frondi di forma, & di colore ſimili à quelle del lauro; ma molto minori. la ſeconda ſpecie produce le ſue viticelle roſſigne, vencie, & ſarmentole, le cui frondi ſono al guſto acutiſſime, & vlceraſe. auiluppafi queſta intorno a gli alberi, & ſaglie di ſopra, come fa lo ſmilace. enne un'altra ſpecie, laqual chiamiamo in Toſcana uitalba.

Il climeno qual pianta ſi non ſappiamo fin hora perſettaméte trouare.

Clinopoli è da pochi in Italia conoſciuto.

Il Cneoro ſcritto da Theopraſto non è noto.

Il Cnico è notiſſima pianta, & chiamaſi in Italia uolgarmente zaffrano Saracineſco, quantunque i ſpeciali imitando gli Arabi, lo chiamano Carthamo. uſano alcuni i ſuoi fiori ne cibi in vece di zaffrano. il ſeme ſolo è quello, che ſi adopra nell'uſo della medicina. enne di due ſpecie, cioè domeſtico, & ſaluatico.

Il Meocognidio è il ſeme, che fa la thimelea, la qual gli Arabi chiamano Mezereon.

Cocomero è pianta notiſſima.

La coda di cauallo detta da piu cauda equina, è di più ſpecie, delle quali l'una naſce in luoghi aquoſi, & per li foſſi ſono i ſuoi fuſti, vacui, nodoli, pieni in ſe ſteſſi, roſſeggianti, & ruuidi intorno à i quali ſono le frondi ſimili à i giunchi, folte, & ſottili, creſce in alto ſoprauanzando i uicini arbuſcelli, onde pendono poſcia le ſue nere chiome, come una coda di cauallo. è la ſua radice legnoſa, & dura. l'altra produce un fuſto dritto, vguale, alto un gombito, & qualche uolta maggiore, uacuuo: le cui chiome, le quali ha diſtinte per interualli, ſono piu breui

più bianche, & più tenere della soprascritta.

Il Colchico è di due specie; delle quali non accade, che io ne ragioni, per essere piante velenose.

La colcoquintida produce i sarmenti, & le frondi intagliate, & simili al cocumero seluatico, le quali se ne uanno serpendo per terra, il frutto tondo simile à una palla mezzana, & amarissimo, il qual si debbe ricorrere, come comincia a gialleggiare.

Conditi, leggete herba lanaria.

La condrilla, la qual alcuni chiamano cicorea, & alcuni Endiuia fa il fusto, i fiori, & le frondi simili alla cicorea seluatica. la onde dissero alcuni ch'ella era una specie di cicorea. nondimeno questa è in tutta la pianta più sottile. ne cui rami si troua una gomma simile al mastice, grossa quanto una faua, della qual si streggono per tutta la Toscana, & ogni altro luogo d'Italia pieni i fossi, & gli argini de campi, appresso alle uie, non è meno in uso per mangiare nell'insalate, come, che sia più amara, che ci sia la cicorea.

Conielaj leggete thimbra.

La Conizali chiama volgarmente publicaria, si come quella, che ammazza le pulci & è di due specie: la minore è più odorifera: & la maggiore è più alta, & ha più larghe frondi, & più graue odore. sono le frondi di ambedue simili à quelle delle oliui pelose, & grasse, il fusto della maggiore cresce nell'altezza di due gombiti: & quella della minore aggiunge à un piede al fior è fragile di color giallo, & amaretto, il quale si spiuma in volatili fiocchi. le sue radici sono inutili.

La consolida è vna specie di simphito, & è di tre specie, maggiore, minore, & media. la maggiore produce il fusto alto due gombiti, & qualche volta maggiore, anguloso, grosso, leggiero, & concauo di dentro, come quello del soncho, attorno al qual sono le frondi non troppo distanti pelose, strette, lunghe, simili à quelle della buglosa. è il fusto per lungo à suoi cantoni tutto penato: escono dalle ali alcune picciole frondi, che le quali sono i fiori gialli nel fusto. è il seme simile à quello de uerbascio sopra le frondi, & parimenti tutto il fusto è vna aspra lanugine, la qual nel maneggiarla causa prurito. sono le sue radici di fuori nere, & di dentro bianche, & di sostanza viscofe, delle quali è l'uso la consolida di qualunque minore, chiamata da Tedeschi prunella, fa i gambocelli quadri pelosi lunghi una spanna, le foglie come di menta, ma ruuidette: fiori in cima da i gambi spicati, porporegini, & alcuna uolta bianchi, & la radice capigliosa, come di piantagine: ma quella, che chiamano consolida media, forse che più propriamente si potrebbe dar Tedeschi chiamar prunella, dal colore delle foglie, imperoche queste, le quali sono maggiori. & più larghe della minore, sono dal rouerscio porporee, quasi,

come quelle del ciclamino. produce il gambo alto vn piede, vacuo, quadrato, & peloso. i fiori fa ella celesti, che nascono patimenti tra le foglie, che sono intorno al grembo, & parte nella sommità à modo di spica aperta. la radice si vede capigliosa, come nella minore, & poco profonda.

La copparosa è specie di vitriolo fatto dalla natura, il qual è assai più forte, che l'artificiale, di varij colori, si come è di cristallino, di color di zafiro, & di smeraldo.

La corallina, è opinione comune, che sia il musco marino, il quale nasce nelli scogli, sottile, capiglioso, & senza fusto.

Il corallo è di più specie, cioè bianco, rosso, & negro, il qual chiamano alcuni albero di fallo è veramente una pianta marina, che si indurisce quando si caua dal profondo del Mare nell'aere, che ne circonda. trouase ne assai nel Promontorio Pachino appresso à Siracusa. l'ottimo è il rosso, di color d'antherico, ouer di ben colorita sandice; fragile, vguale in ogni sua parte, & che habbia odore di musco marino, o veramente d'alga, rimosissimo, & sarmentoso, come il cinnamomo, dannasi quello, che congelandosi così diuenta duro, come pietra, che è scabbrioso, caueruoso, & uacuo.

Cordumeno, leggete cardamomo.

Il coriandro cresce col gambo sottile, ma però lungo un gombito, & mezo, tutto circondato di rami, le foglie da basso ha egli simile à la Adiantum: ma sono più sottili, & più minutamente intagliate quelle, che uerdegiano nel gambo, & ne i rami; nella sommità da i quali nascono i fiori, & dipoi il seme tondo, & strisciato. l'herba fresca ueramente fastidioso odore di cimici, & diuenta aromatico, & utile in molti medicamenti.

Corneola, leggete lisimachia.

Il Corniolo si troua maschio, & femina. il segno del maschio è senza medolla, & il suo frutto matura l'estate, la femina nell'autunno. nel maturarsi il frutto è lunghetto simile alle oliue. il qual prima è uerde, e di color di cera, & maturo è rosso.

Il coronopo ha le foglie lunghe, & strette, intagliate à modo di cornate per terra, al tondo à modo di stella onde ha ella dalli Italiani il nome. produce i gambocelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non ui si uede differenza alcuna, he una sola radice. ma tutta uillosa, & bianca. il sapore delle foglie non è differente da quello della piantagine. onde crederò io, che sia il coronopo una specie di piantagine così fatta. nascene di seluatica al magro in diuersi luoghi, ma copia se ne uede lungo al fiume del Lizzonzo.

Corago scritto d'Apuleo, leggete boragine.

Corregiola, leggete Poligono.

Il Costo eccellente è quello, che si ci porta d'Arabia, bianco, leggiero, & di soave, & delicato odore. il secondo luogo di bontà ha quello de India, che è leggiero, pieno, & nero, come la ferula, tiene il terzo quello di Soria, che è graue, di color di bosso. & che ferisce il senso con l'odore: l'ottimo è quello, che è fresco, bianco ben pieno, denso, secco, non tarlato, non graue di odore, al gusto caldo, & mordente. Mail Costo che comunemente si vfa nelle speciariè d'Italia è di due specie, amaro cioè, & dolce. lo fanno gli speciali, come che Dioscoride, & Plinio non del dolce ne del l'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero Galeno disse bene, che il Costo, ma, che se ne trouasse del dolce, io non lo trouo appresso autentico greco autore: come, che appresso à molti delli Arabi nelle loro compositioni, si ritroui l'uso dell'amaro, & del dolce. il uolgare delle speciariè non è il uero: imperoche non ui si sente odor bono, ne acutezza alcuna, & però nelle medicine non è da mettere per mio giudicio; auenga che non sapendosi, che radice, o tronco di albero egli si sia, facilmente potrebbe, operare il contrario, o esser di niun ualore.

Cotiledone, leggete ombilico di Venere.

Il Crateogono non è specie di persicaria.

Cresciane uolgare, leggete sisimbrio acquatico.

Crespino, leggete sonco.

Il crispino albero è vna pianta, che cresce su da terra con folti farnenti, o uogliamo dir bacchette; come fanno ancor i noccioli seluaticchi, tutte dall'alto al basso armate di certe acutissime spine, lunghe, piane, bianche, che ui nascono à tre, à tre in ciascun luogo, one spontano fuori, la scorza de bastoni è bianca liscia, sottile: sotto la qual è la materia del legno gialla, fragile, & fangosa. ha assai radici di colore molto giallo, le quali sparge nella prima superficie della terra le frondi produce quasi simili à quelle del melagrano, ma sono piu sottili, piu larghette, & piu mozze nelle cima, in ogni parte d'ogni intorno cinte di minutissime spine. produce il fiore nel principio di Maggio giallo, in grappoletti, quasi come fa l'uua, di soauissimo odore: da cui si generano poscia gli acini lungchetti, li quali nel maturarsi diuentano rossi, fiammeggianti, simili alle granella de i melagrani, ma non sono così grossi, di sapore acetoso, & stittico, di questi se ne fanno vino, & lo chiamano non legitimamente vino di Berbero, il qual è assai, & piu brusco di quello de i pomi granati.

Il Crimmo è un grano. è una zea macinata grossamente.

Il Cristallo. è noto à tutti, che cosa sia.

Il Crithmo, ouer, come dicono alcuni, chrithamo, si chiama in alcuni luoghi finocchio marino, è una herbetta fruttifera, per tutto pieria di frondi, laqual cresce all'altezza quasi di vn gombito nasce nelle maremme, & in luoghi sassosi, con assai frondi, al gusto false, grasse, bian-

cheggianti, come son quelle della porcaccia; quantunque piu larghe, & piu lunghe. produce i fiori bianchi. e il seme, come quello del rosmarino tenero, odorato, & tondo, rompesi quando è secco, & ha di dentro un nocciolo simile ad un granello di grano. le radici, le quali hora sono tre, hora quattro, sono grosse un doto, & spirano di uno giocondo, & aggradeuole odore.

Il crocodilio non è alcuna specie di Carlina, nè di iringo marino, ma si rassimiglia al chameleon nero, nasce nelle selue, ha la radice lunga leggiera alquanto larghetta, di odor acuto, simile al nasturtio.

Il croco è il zaffrano, l'ottimo nell'uso della medicina è il Coriceo, fresco, & ben colorito, & che habbia nelle sue fila alquanto di bianco: & quello, che è lungo, intero in tutte le sue parti, non fragile, pieno, non smunto di cosa alcuna, & quello che è bagnato tinge le mani, non ha odore di muffa, non è humido, non tignato, non alquanto acuto. quello adunque, che non sarà così, o è vecchio, o è stato bagnato. il secondo luogo di bontà si dà al Coriceo di una prouincia, che confina con Licia. il terzo al Licio del monte olimpo. & il quarto à quello di Egide città di Etolia. il Cirenaico, & il conturipino sono di minore virtù di tutti quelli di Cilicia.

Croco faracinesco. leggete Cnico.

Le cubebe, che sono in uso nelle speciarie sono un seme forestiero assai noto, le quali non sono le cubebe delli Arabi, ne si debbono nelle ricette di quelli usare, anzi in cambio la canella, pensando Serapione, che le cubebe siano il Carpesio, dicendo di sententia di Galeno de le cubebe quello, che Galeno dice del carpesio, il quale pose, che fusse vna scorza simile al cinnamomo, & voleua, che in cambio del cinnamomo si potesse usare il Carpesio in maggior quantità.

Cuperturuole, leggete ombelico di Venere.

La curcuma delli Arabi è una radice nota nelle speciarie credesi, che sia un'altra specie di cipero, il qual nasce nelle Indie, come dice Dioscoride.

Il curmi è una beuanda, che si fa di orzo, & di grano macerato nell'acqua, & si beue in cambio di vino.

La cuscuta chiamata cassutha da i piu moderni Greci, è vna pianta capillare senza frondi, laqual si auolge intorno all'altre piante, & ammazzale, & è nota. si debbe eleggere quella, che si auolge intorno alle ginestre.

La daneta è una specie di parthenio, che si chiama anche atanasia, & tanaceto.

La daphnoide si chiama Laureola, & cresce con assai rami uencidi, & arrende uoli. all'altezza di un ombite. *fig. 1. 1.*

ma la corteccia, che vestisce i rami è sopra modo viscosa, produce le frondi di laurine, ma piu sottili, piu tenere, & malageuoli da rompere; le quali quando si gustano incendono la bocca, & parimente le fauci: fa i fiori bianchi, & le bacche quando sono mature nere la sua radice è inutile, nasce in luoghi montagnosi.

Li dattoli sono i frutti delle palme.

Il dauco è di più specie, quello, che nasce in Creti, fa le frondi simili al finocchio: ma minori, & più sottili. produce il fusto alto vna spanna, la ombicella simile al coriandro, il fior bianco, parimente il seme, acuto, & peloso, il qual masticando spira di soauissimo odore. è lunga la sua radice vn palmo, & grossa vn dito, nasce in luoghi sassosi & aprichi. enne vn'altra specie simile all'apio seluatico, ruuido, & aromatico, & al gusto feruente. il migliore di tutti è quello di Creti. all'egnassene ancora vna terza specie, che fa le frondi simili al coriandro, i fiori bianchi, & la testa; il seme di anetho, & la sua ombrella simile à quello delle pastinache, & il seme lungo, come di cimino, & acuto.

Il Delphino non è conosciuto se non da pochi in Italia.

Dentaria è vna specie di consolida.

Diapensia si chiama anco fenicula che è specie di cinque folio.

Diaspro sono le pietre chiamate laspida, che sono veramente diuerse: percioche alcune si rassembrano allo smeraldo: altre al cristallo, di colore simile alla pituita: altre sono simili all'aria chiamate acree: altre sono, come affumicate, & però chiamate fumose: alcune sono diuise, da linee bianche, & risplendenti chiamate Assirte, alcune simili alla terebenthina, chiamate therebentizone, & altre si rassembrano al colore di quella gemma che si chiama calloida.

È l'diphrige è come una feccia del rame, la qual attaccata rimane nel fondo della fornace, quando il rame è cotto, gettatoli sopra l'acqua fresca, si caua della fornace. ancora fallene di vna altra sorte. cuocendo la Marchesita del rame chiamanla Pirite ceroso, per alcuni giorni continui come la calcina; finche come la Rubrica diuenti rossa. poi cauasi, & ripongasi. se ne faceua ancora un'altra sorte della terra di Cipro della qual hoggi non habbiamo copia. le prime due specie si possono facilmente hauere. si falsifica con la cerra cotta, ma subito si conosce, perche non stringe subito la lingua, & non fa di Rame, come il vero diphrige.

Il Dittamo è una pianta, che solamente nasce in Candia, al pulegio simile ha le foglie maggiori, di una lanugine coperte, che è bianca; & non produce secondo Dioscoride, ne fior, ne seme. ma si come Theophrasto, & altri Autori produce il fusto, & fiori, & il seme, come hoggi manifestamente nel dittamo. che si porta di Candia. nel qua-

le si trouano tutti gli altri segni dattogli da Dioscoride , ma produce il fiore, & il seme chiamasi hoggi dittamo bianco vna pianta nostrale è tutta diuerfa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda frassinello, il quale ancora, che molto virtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, delquale tutti gl'antichi intesero parlare semplicemente del dittamo. Dolichi forse che sono i fagiolli turcheschi detti da Greci similance de gli horti.

Il dragoncello, che si coltiua nell'horti di tutta Italia è d'acuto sapore per l'insalate, & per le farse con foglie lunghe, & apuntate, & radici, che se ne vanno scorrendo per terra, come fa la gramigna, questo dicono alcuni esser herba artificiosa, & non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouer scalogna, quantunque à molti non ne riesca la proua.

La dragontea è di due specie maggiore, & minore: la maggiore cresce con frondi simili all'aro, & alquanto alla rombice inuolte l'una nell'altra, & il fusto alto due gombiti, grosso come vn bastone, pinticchiato, morbido, & del tutto simile à vna vipera, la minore è conosciuta da tutti con frondi, che tirano all'hedera, per tutto pinticchiate di bianco, & fusto, & frutto simile alla maggiore.

L'ebeno ellettissimo è quello, che nasce in Etiopia, nero, senza vene liscio, & simile al corno brunito, & che nel romperlo sia denso, al gusto mordace, & leggermente costreiuo, & che bruciato respira di grato odore senza fumo, il fresco per esser grasso accostato al fuoco si accende & fregato su la pietra diuenuta rossa, l'altro è l'Indiano pieno di bianche & rossigne vene, & parimente di spesse macchie, ma il maggiore è il primo, sono alcuni che uendono per l'ebeno il legno della spina Indiana, ouero nel nero, ma si conosce la fraude per esser la materia loro fongosa, & vedesi nel romperlo in pezzi, tutto porporeggiare mordace al gusto, & nel bruciarsi non respira di alcun odore.

L'ebulo è vna specie di sambuco, produce il fusto quadrangolare, & nodoso, le frondi di mandorla, ma più lunghe le quali escono compartite per intervalli da ogni nodo pennate, di spiaceuol odore, & intaccato per intorno, ha l'ombrella, & parimente il fiore simile à quelli del sambuco, & il frutto, ha longa la radice, & grossa vn dito.

L'echio, il quale chiamano alcuni alcibiaco, ha le frondi lunghe hirsute, alquato sottili, & simili a quelle della anchusa, ma minori rosette, grasse, & spinosette, ha molti, & sottili ramuscelli, & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte penate, & rossiccianti, le quali sono tanto piu minute, quanto sono nel piu alto del fusto.

L'erisimo, ouero irione non è la rucchetta, ne il formentone, nasce intorno alle città, ne i cortili delle case appresso à gli horti. & tra i vec-

chi calcinacci de gli antichi edifici, produce le frondi simili alla ruchetta saluatica, & i fusti vincidi, come correggie, i fiori son gialli, da quali nascono i bacelli sottili in forma di cornetti, come quelli del fen greco: ne quali è dentro il seme picciolo simile à quello del nasturtio, al gusto forte, & acuto.

Eritrodano, leggete Rubia.

L'eruca è la ruchetta, che in Lombardia si chiama rucola.

L'Eruo si chiama volgarmente nelle spiciarie orobo. è picciola pianta, & sottile, con strette frondi, produce il seme ne i bacelli. di cui si fa farina che è chiamata Eruina usata nelle medicine.

L'esula da Greci è chiamata tithimalo, oue sotto questo nome di esula se intendono tre piante, cioè la maggiore, la minore, & la rotonda: per la esula maggiore s'intende la pitiula di Dioscoride. & l'alicebram maggiore di Metue, & per la minore il tithimalo cipassia, & l'alsebram minore per la rotonda il peplo, le quali hoggi sono piante notissime, ma è da conoscere tutte le specie di tithimali, & massimamente il Caracia.

Esipo nelle spiciarie si chiama hyssopo humido, ilquale è sordida grassezza delle lane.

L'Ethiopide produce le frondi simili à quelle del verbasco, molto pèlose, & grasse, ridotte in terra al tondo sopra alla radice, il suo fusto è quadrangolare, ruuido, simile à quello dell'apiastro, ouero del l'arctio: nelqual sono molte concauità d'ali, il seme è alla grossezza di quello dell'eruo, & doppio in vn solo inuoglio. ha dal medesimo cespo molte radici, lunghe piene, & al gusto viscoso. le quali seccandosi diuentano nere, & si induriscono, come corna.

Euonimo di Teophrasto si chiama in Toscana filio, & in altri luoghi safaro.

L'euphorbio è vn succo, che distilla da vn albero, che distilla da vna ferula. & enne secondo Dioscoride di due specie, vna, che è trasparente come la sarcocolla condensato in granella alla grandezza di vno orobo. l'altro è quasi feccia, & è peggiore, si falsifica con la sarcocolla, & gomma arabica, & difficilmente si conosce al gusto per essere così feruente. ma eleggere si debbe quello, che è chiaro, non si debbe usare in fino, che nõ ha l'anno, per esser troppo ardente. dura la uirtù sua quattro anni da indi in là si suanisce, & acciò non si inuecchi, lo conuersano nel miglio, faue, ò lenti, onde vi bisogna auertire.

L'eufragia è vna erbetta, laqual cresce comunemente all'altezza d'un palmo con crespe, & minute frondi, tutte per intorno sottilmente detate, & al gusto stitiche, & alquanto amarette produce i fusti sottili, & rossigni, & i fiori di color bianco, che ritira alquanto al biaco, & porporco, &

L'eupatorio de Greci è quella pianta, che volgarmente si chiama agri monia, & è assai noto. quello di Auicenna si crede, che sia quello, che volgarmente si chiama eupatorio con foglie simili alla canape seluatica, che nasce appresso all'acque ancor egli noto. quello di Mesue è quella herba acuta chiamata da alcuni eanfora, & da altri herba Giulia, & credesi, che sia l'agerato di Dioscoride essendo tutte queste herbe chiamate eupatorio. si debbe auertire di non vsare inauertitemente l'una per l'altra. ma nelle compositioni de Greci è da vsare l'agrimonia, & quelle di Auicenna il suo, & similmente quelle di Mesue il suo, perche ciascuno dà le uirtù al suo eupatorio differenti l'uno dall'altro.

Fabaria, leggete Telephio.

Faggio è albero notissimo.

I fagioli sono à tutta Italia volgare, oue copiosi si seminano ne i campi, & ne gli horti, & enue di piu specie, cioè di bianchi, e di rossi, di gialli, & di pinticchiati di diuersi colori.

Farfara, leggete Tossilagine.

Il faufel, cioè auellana Indiana, è similissima alle noci muscate, se non che in vna parte è piana, & nell'altra, eminente, di modo, che la può stare ritta, come nello scacchiero vna pedina, ma in ogni altra cosa, così dentro, come di fuori è simile alla noce moscata, ma però in sipida, & senza odore. nasce ferrata trà certe lanugine simile à una boccia, ouer fol lico lo di seta.

Fauocello, leggete Chelidonia minore.

La feccia migliore di tutte è quella, che si fa di vino Italiano vecchio, & se non di questo, di altro, che gli sia simile. la feccia dello aceto è veramente molto piu nelle sue forze acuta, seccasi prima, & abrusciasi poi, come si abruscita l'alcionio. sono alcuni che l'abrusciano in vn testo nouo sopra à grande fuoco, fino che si accenda. altri ne sotterrano una massa sotto à viui carboni, & produce il fiore porporeo appresso alle frondi da i quali si generano poscia il seme, simili di forma a i capi delle vipere. è la sua radice ne regna, & men grossa di un doto.

La egiloppa è una herbetta, che ha le frondi simili al grano ma piu tenere. produce in cima al capo due, ouero tre semi rossi: da i quali escono certe teste simile à i capelli.

L'elaterio è il succo cauato del frutto del cocumero asinino notissima pianta, il meglio è il liscio, leggiero, alquanto bianco, humidiccio, & al gusto amatissimo, & che facilmente si accede accostato al lume di lucerna. si uitupera l'aspro, torbido & che verdeggia di color infra l'eruo, & la cenere, & graue alcuni ui mescolano l'amido, per dar gli il color bianco, & acciò pesi più. è buono dopò duoi anni infino à dieci secondo Dioscoride. benchè alcuni altri à un'altro modo dicono.

La Elatine non è la numolaria, ne la solbastrella. ouero Pimpinella, come vogliono alcuni. ha le frondi simili all' Hefine, ma minori, pelose, & piu tonde, sono i suoi ramuscelli futili, lunghi vna spanna di numero cinque, ouer sei, pieni di frondi dalla radice in su, al gusto costrettiui. nasce tra le biade & ne colti.

Lo eletro chiamano i Greci quello, che i latini succino, & gli Arabi charabe.

Elleborina è pianta, che difficilmente si troua.

L'elloboro è di due specie, cioè bianco, & nero: il bianco ha le radici bianche, minute, & assai appicate tutte à vn capo picciolo, & lughetto, come nelle cipolle, produce le frondi alla piatagine simili, & il fusto piu di vn palmo alto, volto, riuolto in certe buccie, & assai noto. delle radici si debbono eleggere quelle che siano raccolte ne altissimi monti, & che bianche siano, mediocrementemente ritirate, frangibili, carnose, & che non facciano poluere nel rompersi, ma che dentro habbino vna midolla sottile, mordente al gusto, ma non troppo: perche quelle, che troppo mordono, strangolano, il nero produce le foglie, come queste di Platano, minori, verdeggianti, & che assomigliano à quelle del sphundilio con piu diuisure, piu grosse, & piu nere, al quanto aspre. è'l fusto ruuido, i fiori bianchi, tinti di rosso, à quelli del cotogno simili, & acconci come grappoli, nel qual è il seme, che al Gruogo faracinesco somiglia, cioè carthamo le radici nere sottili, simili à quelle dell'elloboro bianco, lequal solamente sono in vso eleggasi il ben nero, pieno, carnosso, c'ha sottile medolla, & al gusto feruente. quello elloboro negro, che hoggi per il piu si vsa, non è quello, che è qui descritto, ma se ne troua bene ancor del vero in Tosca na, con tutti i predetti segni, ben che raro. però è da usar diligenza di haueire di quello, benchè non sia molto male in difetto del vero vsare quello, che hoggi communemente si adopera.

Empetro non è conosciuto se non da pochi.

Lo enante non è philipendola, ma ha frondi simili alla pastinacha, il fior bianco, il fusto grosso alto una spanna, il seme si rassembra a quello dell'attriplice produce la radice grande, la qual si spande in molto rtondi capitelli, nasce tra sassi.

La Endiuia è di due forti, vna saluatica, laqual si chiama picra & Cicorea: & vn'altra, c'ha frondi piu larghe, che si semina, piu vtile allo stomaco di quella de gl'horti, la qual medesimamente è di due specie delle quali l'una fa le frondi piu larghi simili alla lattuca, & l'altra le fa piu strette, & è al gusto amara.

Enola, leggete Elenio.

L'epithimo è vna pianta simile alla cuscuta, ouer la cuscuta, che nasce sul Thimo & à quello si auolge cò suoi vitici. ma perche à i tempi nostri non habbiamo di Thimo - ci manca ancor il vero epithimo, quel-

Io, che comunemēte si vſa è l'epitimbra per nascere egli sopra thimbra hoggi per il thimo tenuta, & hoggi si può uſare per il uero epthimo hauendo egli le medesime facoltà, benchè alquāto piu deboli. quello, che di Candia è portato, similmente pare epitimbra, & non è il uero epithimo, benchè migliore del nostrale.

L'erica si chiama in alcuni luoghi Grione, & in altri scopa è picciolo arbuscello, ramusculoso simile al tamarigio, ma molto picciolo.

L'erigero, ouer Senecio si chiama volgarmente cardoncello, ouer speliciosa, il suo fusto alto un gombito, roſſigno, con frondi continuate, & intagliate, come quelle della ruchetta, ma assai minori. produce i fiori gialli, i quali sfioriscono preſto, & se ne uolano in piuma. ne per altro è egli ſtato chiamato erigero, se non perche la Primavera i suoi fiori diuēcano canuti come fanno i capelli. non è la sua radice di alcun ualore, nasce per il piu per le macchie, & intorno alle caſtella.

L'erigio non è cacatrepola, ne i ſecacul delli Arabi, ma è pianta spinosa, le cui giouinette frondi si vſano ne i cibi condite con ſale, ſono queſte larghe, per intorno aſpre & al guſto odorate, ma crescendo poſcia intorno a i fuſti diuenſano ſpiñoſe, nelle cui ſommità ſono alcuni ritondi bottoni, armati da dure, & pungentiſſime ſpine, le quali per ogni intorno in forma di ſtelle li circondano. è il color loro hor uerde hor pallido, hor bianco, & qualche volta celeſtino. la ſua radice è lunghetta, larga, groſſa un pollice, di fuori nera, & di dentro bianca, & odorifera, naſce nelle campagne, & in luoghi aſpri.

Fanno la medeſima opera, l'eſperimento di conoſcer quando è bene abbruciata è queſto, quando quella è bene diuenſata bianca, ouer di color ſimile all'aria, & che toccandola con la lingua, pare ch'ella abbruci, ma quella ragia che ſi attacca alle botti, chiamata da chi tartaro, & da chi Greppola ha in ſe virtù ſolutiua.

Il Fegato del Lupo, & delli altri animali, ſi pigliano da gli animali giouani, & con vino odorifero ſi lauano, & in vna pentola ſi ſeccano nel forno, tanto, che ſiano ſecchi, & non bruſciati, dipoi ſi ripongono in vn uaſo inuetriato riuolti in ſecco aſſentio, accioche non putrefacciano.

Le Felci tanto femina, quanto maſchio ſono notiſſimi à tempi noſtri il maſchio quantunque Dioſcoride ſcritto non habbia ne gambo, ne fiori, ne ſeme, è ſtato nondimeno ritrouato da i diligentiſſimi inueſtigatori delle coſe naturali che ha egli il ſeme nel rouerſo delle foglie appreſſo la radice. le quali portate nelle caſe, & appicate ſopra panni di lino, ouer ſopra carta, non laſciano cadere, il ſuo ſeme, ma coſi minuto ingannando l'occhio, à pena ſi diſcerne. faſſi ciò alla fine del Meſe di Giugno, nel qual tempo ſi matura.

I fieli si pigliano de gli animali di mediocre età, che nò habbiano patito fame ò lete, & che non sieno essercitati, ò adirati. onde spiccandosi dal fegato, & con un filo serrano le uie, donde entra, & esce la colera, & si metton nell'acqua à bollire per buona spatio, dipoi si appicciano in luogo asciutto tãto, che siano secchi, & conseruansi. ancora si seccano senza mettergli nell'acqua, tenendoli appiccati al camino, & alcuna volta si vsano cauati da gli animali subito, come de galli, pernici, & simili.

Le ferole in Puglia sono abbondantissime per le campagne. delle quali non poche se ne vendono nel patrimonio di Roma trà Cornetto, & Toscanella, & nelle maremme di Siena.

Il fen greco è abundantissimo nelle speciarie la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & all'intorno dentate. ha i fusti, & i rami sottili, & piu gambi che vna i fiori piccioli, & bianchi, & il seme in alcuni cornetti inarcati, lunghi, sottili, appuntati, grosso, & di noioso odore. ha molte, & sottili radici seminate nel mese di Marzo, e di Febraro.

Filicola, leggete Polipodio.

Finocchio così domestico, come seluatico è notissima pianta, & da Greci è chiamato Marathro.

Filipendola non è l'Enanthe, come vogliono alcuni.

Finocchio marino, leggete Critamo.

Il fior del rame sono certe granelline, come panico, rosse del color del Rame lequali iui saltano, quando il rame si cola, sopra ilqual vi si getta dell'acqua fresca, & pura, & facilmente se ne può trarre de' luoghi doue si lauora, & si fonde di rame. il migliore è il frangibile, di rosso colore quando si stritula, che ha forma di miglio, ma picciolo graue. & che alquanto risplende, al gusto astringente, & col quale non sia mescolata limatura di rame, con la quale si adultera. ma si conosce stacciandolo coudenti perche la limatura non si stritula, ma si dilata:

Fiore Campefe, leggete Ciano.

Fiore ueluto, leggete Amarantho.

Folio, leggete phillo.

Fragola è albero, che nasce in Boemia, & in altri luoghi.

Frasinella, leggete Poligono.

La fumaria, ouer fumoterre è pianta notissima, dellaqual ne sono molte specie.

G

LA Gagate pietra piu quella si loda che piu si accende, & spira di odore di bitume il piu delle uolte è nera, & squallida, crostosa, & molto leggiera.

La galanga è una radice di nodi piccoli piena, di rosso colore dentro, & di fuori, & in alcuni spatij trà nodo, & nodo ritorta, odorifera, & di acutissimo sapore, & odore di cipero, al qual si assomiglia, onde si pen-

fano alcuni esser vna specie di ciperò : eleggere si deve la graue, rossa, al gusto acutissima. si falsifica pigliando le radici del ciperò nostrale, & torcendole, le mettono in molle nell'aceto col pepe ma si conosce radèdo la scorza, perche dentro non ui si sente acutezza, ne sapore di Galanga.

Il galbano è vn liquore di una ferola conosciuto hoggi. eleggesi il granelloso, schietto, simile all'incenso grasso, nò legnolo, & che ha seco mescolato qualche poco del seme della sua ferola, d'odore graue, non liquido ne secco. si falsifica con la ragia, armoniaco, & farina di faue.

La Galega alcuni chiamano ruta capraria, & altri lauaneſe, nasce in su gli argini de' fossi, con un gambo longo vn piede: & mezo, & alcuna volta maggiore, & è ramoso, produce le foglie lunghette, & grosse, le quali stanno attaccate à i ramuscelli, ouer picciuoli da ogni banda dodeci; ouer undeci, come nella vecchia. produce i fiori in cima, che nel bianco porporeggiano, da i quali nascono alcune sili que lunghe, oue si ferra dentro il seme.

La Galiopsi nasce ne' cortili, ne le uie, in su le piazze, & in ogni luogo. chiamasi in Italia ortica fetida, perche maneggiandola puzza. produce frondi, & il fusto simile all'ortica, ma non pungono, & il fiore porporeo, & sottile, & è in vero notissima pianta, & però parmi, che non poco si ingannino, & errino coloro, i quali si pensano, che la uera galiopsi sia quella pianta, che comunemente si chiama scropholaria maggiore: mille morbia, farraria, & castrangola.

Le galle sono di due sorti, cioè maggiori, & minori: le maggiori sono grosse, come noci, leggiere, & spongose. le minori sono grosse come nocciolo, crespe, dure, & ferrate, & sono quelle di cui è l'uso nelle tintorie et appresso coloro, che conciano le cuoia, son chiamate da Greci propriamente omphacitidi, & sono frutti delle quercie.

Il gallio è stato così chiamato per mettersi in vece di caglio per far apprendere il latte. produce questo il fusto diritto, & le frondi simili all'aparine. il fior nella sommità giallo, & folto; sottile, copioso, & odorifero.

Gallitrico vogliono alcuni, che sia l'Horminio seluatico.

La gariofilata non è il lagopo, fa questa le foglie ruvidette, pelose, & in cima tripartite con due altre picciole al pari nella parte inferiore del picciolo, & tutte per intorno dentate. produce il gambo ramoso non grosso, tondo, articolato, ruuido, & alto piu di vn gombitto. i fiori gialli, come di cinque foglio da quali nascono i capitelli per tutto pelosi, ne i quali si contiene il seme ha copiose, & sottile radici, rossigne con vn odore simile a i garofali.

Garofali aromatici sono semi portati d'oriente.

La gattaria è pianta volgarmente conosciuta, produce le foglie di me

liffa,ouer d'ortica, ma minori, biâchiccie, il gâbo alto due gôbiti, quadrato, & con molti rami pariméti quadrati, & canuti, fa i fiori biâchi per intorno i rami, ma quelli, che sono nelle cime hâno nô poco del spicato. ha molte, & fibrose radici, espira di così acuto odore, che offende il capo, & è al gusto amaretta, & acuta nasce ne' terragli de' campi, lungo le uie, & in luoghi humidi, scalda & disicca, come la calamintha, di modo, che doue non sia calamintha, si può sicuramente usare questa in suo luogo.

Gelsomini chiamano gli Arabi iasmen, zambach, ouer sambach, & di questi si fa l'olio sambacino.

Il gengeuo è una pianta di più specie, che nasce per la maggiore parte nella Trogoditica Arabia. sono le sue radici picciole, simili à quelle del cipero, biancheggianti, odorate, & di sapore simile al pepe. eleggon si le non tarlate, condisconle molti, per tarlar si elle ageuolmente: & portan si poscia così condite ne i vasi di terra in Italia.

La Gentiana ha foglie simili à quelle delle noci, ò del piatagine di color rossigno appresso alla radice. ma quelle, che sono dal mezzo il fusto in su, & massime quelle della sommità, son alquanto intagliate. produce il fusto concauo, liscio, grosso vn doto, alto due gombiti, & compartito da più nodi, nel qual sono le frôdi con maggiori interualli: è il seme, il qual si contiene ne suoi ricettacoli, largo, leggiero, scaglioso, simile à quello del sphondilio. la radice è lunga simile a quella dell'aristolochia, longa, grossa, & amara, nasce nella sommità de i monti altissimi, in luoghi ombrosi, & acquatici.

Il Geranio chiamano alcuni mirrhide, & sono tre specie, vna di Latini, & le altre due de' Greci. le quali tutti à i tempi nostri si conoscono, e si veggono nelle campagne, & appresso alle siepi nelle pubbliche strade, quella, che scriue Plinio essere la Gruaria de i Latini, quântunque nô mâca chi voglia, che ella non sia differente dalla mirrhide di Dioscoride, veramente non si può negare, ch'ella non sia quella, che volgarmente chiamiamo noi Rostrum Gruis & altri Rostrum ciconie, & altri acus muscata, per hauer ella, come dice Plinio, soauissimo odore.

Gianda vnguentaria chiamarono gli antichi Greci mirabolano, & balai. o mirepico.

Gigaro, leggete Aro.

Il Ginepro è di due specie, cioè maggiore & minor, l'uno e l'altro è al gusto acuto, ritrouansi alcuno de lor frutti grossi, come noci, & come nociuole, ritondi, odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, li quali chiamano arceutide, cioè bacche di iunipero.

Il Gingidio il qual chiamano alcuni lepidio, nasce abundantemente in Sicilia, & in Soria, è una herbeta simile alla pastinaca seluatica, ma più sottile; & più amara: produce la radice picciola, biancheg-

giantè, & amaretta.

Ginocchietti, leggete Poligono.

Girasole, leggete Ricino.

Il Gir, ouer nigella, ouer melanthio, è di due specie, cioè domestico, & seluatico; fa i gambi sottili simili al senatione, ma però profondamente intagliate; & con fiori in cima celestini, aperti à modo di stella onde nascono poscia i capi piccioli, & lunghetti con una corona appuntata in cima, ne i quali è dentro il seme tramezzato da alcune membrane, come si vede ne i capi de i papaueri, il qual è seme piccolo, & in alcuni nero, & in alcuni, foggio, soauemente odorato, & al gusto acuto, & amaretto, & questo si semina nelli horti il seluatico è di due specie, hanno amendue le foglie molto piu sottili del domestico, & però quasi, come di finocchio, ma non così lunghe, se ben capigliose. ne i fusti, ne i fiori non ui si conosce se non poca differenza, ma sono ben differenti ne i capitelli, imperochè l'vno li fa maggiori del domestico, & non guari dissimili, & l'altro li fa piu lungi, & spartiti in cima in cinque, ouer in sei cornetti, appuntati in cima & però bisogna dire, che del tutto s'ingannino coloro, che connumerano il Gettone fra le specie del melanthio.

Giugiole, ouer iuiube sono chiamate da latini Zizipha.

Il Giunco odorato nasce in Arabia, in Africa, & in quella regione chiamata Nabathea, donde si porta il migliore, prossimo à quello del l'arabico. debbesi eleggere il rosso, d'acceso colore, fresco, pieno di fiori, sottile, & i cui frammenti porporeggiano: & quello, che fregato infra le mani, spira odore di rosa, acuto al gusto, & mordace, & feruente alla lingua sono in vso i fiori, i calami, le radici, & si chiama volgarmente squinanto.

Il Glasto, ouer isatide si chiama volgarmente guado. enne di due specie, cioè domestico, & seluatico, il qual vñano i tintori per tingere le lane. produce le frondi simili alla piantagine quantunque piu grosse, & più nere. il suo fusto auanza l'altezza di due gombiti. il seluatico è simile al domestico, come che produca le frondi alquanto maggiori simili à quelle della lattuca, & i fusti sottili ramosi, alquanto resleggianti. dalle cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano vna certa figura di lingua: ne i quali è dentro il seme. produce il fiore rossigno, & sottile.

Il Glatio si chiama memithe, & è vn succo d'herba, che nasce in Hierapoli di Soria, le cui frondi sono quasi simili al papauero cornuto, ma però piu grasse, sparse per terra, di mal'odore, & al gusto amare. è questa pianta tutta piena di succo giallo.

Galicitiza si chiama volgarmente liquirizia.

Gramigna è di due specie, le quali sono note.

Grani del paradiso, leggete Cardamomo.

Greppola, leggete Taetaro.

Grisomele, leggete Armeniache.

I grassi si pigliano degli animali gioueni ben nutriti el tempo non è comune à tutti, perche nel medesimo tempo tutti non ingrassano, conseruansi lauati tanto, che siano ben netti dal sangue, & da ogni altra cosa, & si asciugano, & ne luoghi asciutti si ripongono, volti à tramontana, ouer in vasi inuetriati di terra, rinuolti in foglie secche, di alloro, & ben turati, ouer si leuan le membrane, che gli sono intorno, & sottilmente si tritano, & in balneo Marie si struggono & si conseruano in vasi vetriati, ben turati. si conseruano ancora insalati, & s'v'fano in certe ricette particolari, & quando è scritto grasso semplicemente si debbe pigliare senza sale, & dell'anno presente perche passato il tempo detto mutano qualità & sono buoni à certi altri effetti diuersi da i freschi.

H.

L'Halica chiamano i Greci chondros & non è il farro.
L'Halicacaho è vna specie di solatro chiamato da alcuni vesicaria: produce il suo frutto tondo, rosso, & liscio, simile all'acini dell'vua serrato in certe vesiche rosse.

L'Helino chiamano gl'Arabi molochia, & è da pochi conosciuto.

L'Andacoca è il loto egitto, del cui seme si fa l'olio di andacoca, & non è il nostro trifoglio volgare.

L'Harmola, cioè l'harmel è una specie di ruta di Dioscoride descritta sotto il nome di Ruta Galatia, & secondo alcuni è il volgare dittamo bianco, ma non sili conuiene il seme rossigno, & triangolato.

Hastula regia, leggete asphodello.

L'hedera ha nelle sue specie molte differenze, le quali specie generaliissime per il piu sono solamente tre, percioche l'vna è bianca, l'altra nera, & la terza chiamano helix. la bianca produce il fior bianco, la nera, la quale il vulgo chiama dionisio nero, è simile al zaffrano, & la chiamata helix non produce frutto alcuno, ma alcune sottili viticelli, & le frondi breui, angolose & piu acconcie.

L'Helcisma è la scoria dell'argento, chiamata lappa dalli artefici del le fucine.

L'Helenio è la enola nota in Italia. produce le foglie simili al verbasco, che produce le foglie piu strette, & lunghissime, & piu aspre, in alcuni luoghi non ha fusto. la sua radice biancheggia, & qualche uolta rossa, è odora grossa, & alquanto acuta, dalle quali si spiccano le

ro nasce ne i monti, in luoghi ombrosi, & secchi. cauasi la radice d'estate, & tagliata in pez zetti si secca.

L'Helichriso, il qual chiamano alcuni chrisanthemo, & altri amaranro, di cui coronano le statue degli Dei, ha il fusto diritto, bianco, uerdeggiante & fermo su per il qual sono le frondi strette, simili all'abrotano, distinte tutte per interualli produce la chioma ritonda, di color d'oro, ridotta in ombrella, come di secchi corinchi pendenti, la radice sottile nasce in luoghi aspri, & nelle riuere de fiumi.

L'Heliotropio si chiama Verrucaria, è herba de i porri, percioche frestandoli li scaccia & è di due specie, cioè maggiore, & minore, la grande produce il fiore simile alla coda d'un scorpione. la onde è chiamato scorpiuto perche si gira le sue frondi insieme col sole. è chiamato heliotropio produce le frondi di basilico, ma piu pelose, piu grandi, & piu bianche produce su dalla radice tre, quattro, & spesso cinque fusti, con molte concauità di ali, nelle cui sommità sono i fiori bianchi, ouer rossigni, i quali si piegano à modo d'vna coda di scorpione. è la sua radice sottile, & inutile. nasce in luoghi aspri. il minore nasce nelle paludi, & appresso à i laghi con frondi simili à quelle del predetto ma piu tonde. produce tondo ancora il seme, come quelle verucche pendenti, che chiamano acrochordone.

Helleborina, leggete epipatide.

L'Hel sine cisampelos, cioè vite ederacea, è una specie di conuululo, ouer uolubile. alcuni la chiamano vilucchio, fa le frondi simili all'hedera, ma minori sono i suoi rami sottili, con i quali abbraccia ciò, ch'ella tocca nasce nelle siepi, & nelle vigne.

L'Hemattite pietra, cioè sanguigna, che volgarmete si chiama lapis, l'ottima è la frangibile, di color compiutamente di sangue, ouer nera, dura, naturalmente vguale, che non sia meschiata con alcuna sporcizia. & che non habbia discorso di linee.

L'Hemerocalle, cioè giglio seluatico, ha le frondi simili al giglio, verdi, come quelle del porro, produce tre o quattro fiori, ciascuno nel suo scapo diuisi, come il giglio, di color molto pallido, nel tempo, che si cominciano aprire. la sua radice è grande, & bulbosa.

L'Hemionite non è la lingua ceruina, ne la scolopandria, & è à pochi nota.

L'Herba bella donna è il solatro sonnifero, secondo alcuni, ouer altra specie di solatro.

Hepatica, leggete Herba Gatta, leggete gattaria. Herba Giudiaca, leggete uirga aurea. Herba Giulia, leggete Agerato. Herba indorata, leggete Aspleno Herba pagana leggete uirga aurea. Herba in san Pietro, leggete crethanno Herba stella, leggete Coronopo: Herba turca,

L'Hermodattilo è vna radice nota nelle speciarie, sono varie opinioni di quale pianta la sia, di quelle da gli antichi descritte. ma par più verisimile, che sia la radice del colchico: & non osta, che Dioscoride dica, che sia pianta velenosa: perche le medicine purganti sono la maggior parte tali. crediamo, che appresso gli Arabi, & gli Greci l'hermodattilo sia vna medesima cosa, & seguendo l'effetto di questa nostra radice l'vseremo per gl'Hermodattili de gli antichi, si eleggeremo i bianchi, vigorosi, graui, pieni, & non tarlati.

Il Hiacinthi ha le frondi del Bulbo, & il fusto alto vna spanna, liscio, & piu sottile del detto picciolo, di verde colore, la cui chioma si ri- uolge verso terra, piena di porpore i fiori, produce la radice cipollina,

Il Hieracio si chiama cicerbita, & è di due specie, cioè maggiore, & minore il maggiore produce il fusto ruuido, rosseggiante, & spinoso, & concauo. su per il qual sono compartite le sue frondi, & raramente intagliate, simili al soncho produce i fiori gialli in certi lunghi bottoni, il minore ha parimenti per intorno intagliate le frondi, compartite per interualli, fa i fusti teneri, & verdeggianti, ne i quali sono i fiori, ton- di, & gialli.

Il Hiosciamo si chiama polinatia, & è di tre specie, la prima fa il seme nero, la seconda lo fa rosso, & la terza lo produce bianco, le quali specie, come sono differenti nel colore del seme, così sono ancora ne i colori de i fiori, imperoche nella prima sono porporei, nell'altra gialli, & nell'vltima bianchi.

Lo Hipecoo, il quale altrimenti chiamano hipopheo, nasce nelle biae, & ne i campi con frondi simili alla rura, & sottili rami.

L'Hipericon, l'Asciro, & l'Androsemo sono veramente, come scrive Dioscoride. tutte piante d'vna medesima specie, quantunque sia tra loro alquanto di differenza ne i fusti, & nelle frondi, per hauer chi più verdi, chi piu grandi, & chi picciole foglie, & parimenti fusti.

L'Hipocistide, che è in vso è vna mistura di succo di saffrica, ouer barba di becco, è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto imbrentina, & è senza foglie, simile al fior di melagrano, innanzi, che ci s'apra, composto di certe granelletta tonde simili al frutto, o seme di quella pianta, che si chiama grano d'India, le quali granella sono o bianche, o verdi, o rosseggianti, ma le miglior. sono le rosseggianti. bisogna hauer auertenza, che non si pigli in cambio del l'hipocistide vn'altra pianta: ch'egli si affomilia a vn poco, & si chiama volgarmente coda di Leone, o Pisciacane, & la orobanche di Dioscoride.

L'Hippoglossio si chiama bislingua, & in alcuni luoghi Bonifaccia. è vna pianta, che produce simile al rusco, & la chioma spinosa, & nel-

Hippomarathro, è vna specie di finocchio molto grande.

Hipposelino se non è il leuistico, in vero da pochi è conosciuto.

L'Hisopo de Greci è vna herba, che ha le foglie, & i fiori simili allo origano tonde, & è manifestò, che hoggi non è conosciuto, l'hisopo di Mesue domestico è quel, che volgarmente si chiama hisopo, & si coltiua ne gl'horti. il seluatico è quello, che nasce su i monti, & volgarmente si chiama thimo, li quali dua sono specie di thimbra, & si possono vsare in cambio d'hisopo, & massime il seluatico detto thimo.

L'Holostio è vna specie di simphiro, & è breue herbetta, che non cresce più alta da terra di tre, ò quattro deta, le cui frondi, & parimente la viticelle sono simili à quelle del coronopo, ouer della gramigna, al gusto constrettiue. sono le sue radici sottili, come capelli, bianche, & lunghe quattro deta. nasce nelle colline.

L'Hormini non è la sclarea, ne la mattisilua, & l'herba detta di San Giouanni, ma è vna herba, che prodce le frondi simili al marrobio: & il fusto alto mezzo gombito, quadrato: attorno al quale sono alcune eminentie simili à silique. le quali riguardano verso le radici, & hanno dentro di se diuerso seme, imperoche nel seluatico, è tondo, fresco: & nell'altro nero, & lunghetto del quale è l'vso.

I

I Acea, come vogliono alcuni è specie delle viole porporee. Iaspido, leggete Diaspro.

Iberide si chiama lepidio, & nasturtio seluatico, produce le frondi simili al nasturtio, ma nella primavera sono più verdi di quelle, è herba lunga vn gombito, & qualche volta minore nasce in luoghi non colti uati, fa la estate il fior di latte, nel qual tempo è più efficace, ha oltre questo due radici simili al nasturtio.

Ibisco, leggete Alcea.

Ilice, leggete Elice.

Imperateria nasce su i monti, produce le frondi quantunque alquanto minori, molto simili à quelle del spondilio, che giacciono per terra, durette, ruuide, & pelose, ha il fusto alto due gombiti, che nel verde rosseggia, tondo, & peloso, nella cui sommità fiorisce la sua ombrella di bianco colore, onde si genera poscia il seme assai simile al felsi, & acuto, & aromatico, la radice è lunga quattro deta, ò poco più, & grossa vno, crespa, dura, & leguosa, di fuori nera & di dentro uerdiccia: la quale è al gusto acutissima, mordace, alquanto amaretta, & molto aromatica.

L'incenso nasce nell'Arabia, che si cognomina Turifera. tiene il

lo naturalmente. questo adunque è intero, bianco di dentro, quando si rompe grasso, & nel bruciarlo subito s'accende. quello, che si porta d'India rosseggia, & è liudo nel colore fassi tondo di granello artificiosamente. tagliano adunque in quadretti. & mettonlo in vn vaso di terra, & tanto lo voltano attorno, che sia ben tondo: ma questo inueccchian doli poscia rosseggia, & chiamanlo etomo, ouer siagro tiene il secondo luogo l'Arabico, & quello che nasce in Smilo, il qual chiamano alcuni copisco, assai picciolo & molto rosso di colore. trouasene una specie, la qual si chiama Amonite veramente bianco, ma nel maneggiarlo con le dete si rinuencedisce, come fa il mastice contrafassi tutto per lo viaggio con ragia di pino, & con gemma, il che ageuolmente si conosce, però che la gomma accendendola non fa fiamma. & la ragia se ne ua in fumo, ma l'incenso subito si accende. conoscesi oltre al gusto la fraude dal respirare dell'odore.

Indico adoperato da gli depintori non è quello di che scriue Dioscoride ma fassi col guado, che si tingono i panni di lana.

I rione, leggete Erisino.

La Iride ha preso il nome dalla sembianza, che ha con l'arco celeste. fa le foglie simili al Cladiofo ma maggiori, piu larghe, & piu grosse. fa i fiori nella sommirà de' fusti distanti, di pari spatio l'uno dall'altro piegati, & varij, imperoche si veggono di bianco, di verde, di giallo, di purpureo colore, & di ceruleo. & però per esser di diuersi colori pare rappresentino una certa imagine dell'arco celeste. onde ha portato di l'ide il nome, le radici ha nodose, false, & odorifere. le quali si conseruano tagliate in pezzetti, & infilate in vii filo, & attaccate à seccare à l'ombra la migliore è l'illirica, & la Macedonica, & di questa quella è piu lodata, la cui radice è piu densa, piu cotta, & piu dura da rompere, rosetta, odorifera, & al gusto amara, di sincerissimo odore, di modo che non puzzi punto di muffa, & che nel pestarla fa stranutare, la seconda in bontà è quelle di Libia di colore biancheggianti, & che è al gusto amara. tutte queste se bene nell'inueccchiarfi si tarlano, diuentano nondimeno di piu odorifere.

Iringo, leggete Eringo.

I fatide si chiama Guado, & Glasto.

I sopiro è da pochi conosciuto.

Iua moscada, leggete Chamepitio.

Iusquiamo, leggete Hiosciamo.

K.

K Ali chiamano gli Arabi, di cui si fa quella cenere, la qual si adopra à fare il vetro, di cui si fa ancora il sale, che chiamano alcuni sal al Kali questa herba nel suo primo nascimento, produce le foglie tonde

go un doto, & fanno pari interualli alcune sottilissima gionture, come si vede nell'equieseto. & crescèdo piu auanti escono da quelle gionture alcune foglie grosse, & parimenti grasse, concaue nel mezzo à modo di canale, larghe nel nascimento, & appuntate in cima, & piegate allo indietro uerso i fusti. dipoi quando la pianta è cresciuta, quanto debbe crescere, & che già comincia à inueccchiarsi, produce nella cima minutissime foglie, & rossegianti dal nascimento delle quali escono alcune minute bacche, in cui è dentro il seme assai minuto. ha i fusti rossegianti, & grassi. tutta la pianta è al gusto salata, come il crethamo vogliono alcuni, che questa pianta sia la seconda anthillide di Dioscoride, ma per questo porta il mio giudicio s'ingannano.

Karabe nome arabico, leggete Succino.

Keiti, leggete Leucoio.

Kerua maggiore, leggete Ricino.

Kerua minore, leggete Lathiri.

L.

LAbro di Venere, leggete Dipsaco.

Labusca, leggete lambrusca.

La laccade gl' Arabi chiamata da Greci Cácano, hoggi non si troua.

Lagopo non è la Gariofilata di che scriue Matteo Seluatico.

La lambrusca è di due specie, di cui ne è una, che non matura l'vua, ma la produce fino al fiorire, & questa è chiamata Enanthe. e l'altra matura la sua con piccoli acini, & nera, & constrettua.

Lampfane è specie di caulo seluatico alta di fusto un piede, le cui frondi son ruuide, & simili à quelle de i nogoni ma per il fiore piu candido, nasce in Toscana in molti luoghi d'Italia abbondantemente nei campi, che non si si lauorino, quantunque ella non sia à tempi nostri troppo in uso ne i cibi, ne nelle medicine, se non ne i tempi delle carestie.

Lanaria chiamano gli Arabi condisi, e poco conosciuta in Italia. & i Greci la chiamano strution.

Lanciuoia, leggete Piantagine.

Il lapatio detto Rombice è di due specie, tra le quali quella si chiama oxilapathos, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi appuntate in cima. nascene ancora un'altra specie nell'horti assai da quella dissimile. ritrouasene una terza specie di seluatica breue, simile alla piantagine, tenera, & strata per terra la 4. specie è quella, che chiamano dallacerosa tuo sinore oxalide. come che sieno alcuni, che la chiamano

è troppo grande. il seme appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore. il qual nasce nella cima del fusto & de i suoi ramuscelli.

Lapis lazuli, leggete Pietra Cerulea.

Lapis lincis, leggete Linurio.

Lapis bezahar, si ritroua di piu specie di gialla, poluerosa. & di bianca, & verde insieme, di che habbiamo parlato assai al Bezahar.

Lappa, si chiama personata, & non è l'Apparine. produce le frondi maggiori di quelle delle zucche, piu hirsute, piu nere, & piu grasse, & il fusto biancheggiante, quantunque si ritroui ancora qualche volta senza fusto è la sua radice nera di fuori, & di dentro bianca.

Lappola minore si chiama il xanthio, nasce in luoghi ameni, & grassfi, & parimente ne i laghi. che si seccano la estate, il cui fusto è riquadrato, & grasso, cresce all'altezza d'un gombito. dal qual procedono assai concauità d'ali. rassembransi le frondi sue à quelle dell'atriplice, intagliate, di odore di quelle del nasturtio. il suo frutto è simile alle grosse oliue, ritondo, & spinoso, simile alle bacche del platano, il qual tocco con le vestimenta subito vi si attacca. ricogliessi questa auanti, che si secchi & pestasi, & riponfi in vaso di terra.

Larice è albero in Italia noto.

Laserpitio chiamano i Greci il silphio, & la sua gomma, ouer succo laser. cauasi dalla radice, ouer dal fusto lodasi per il migliore il rossigno trasparente simile alla mirtha, non di color di porro, di valente odore, soauo al gusto, & che ageuolmente lauandosi diuenta bianco. quello di Media, & medesimamente di Soria è men valoroso, & ha odore piu fastidioso, falsificasi tutto inanzi, che si secchi con sagapeno, ouer con faua infranta il che ageuolmente si conosce à l'odore, al gusto, all'occhio, & al liquefarlo con qualche liquore.

Lassulata leggete menta greca.

Lathiri si chiama cataputia minore è notissima pianta produce il fusto alto vn gombito, & grosso vn doto, & vacuo, nelle cui sommità sono concauità d'ali, & su per lo fusto le frondi lunghe, & simili à quei de i mandorli, ma piu larghe. piu liscie. & quelle, che nascón nelle cime de i rami sono minori, simili nella forma loro all'aristolochia, ouer à quell'hedera che fa le frondi lunghette. produce il suo fusto nella cima de i ramuscelli diuiso in tre ricettacoli, tondo, come è quello de i cappari nel qual sono le granella diuise tra loro da alcune tramezaglie tonde, maggiori dell'orobo. queste quando sono monde biancheggiano, & al gusto sono dolci. la radice è sottile, & di niun valore. è pianta tutta piena di latte, come il tithimalo.

Latticiuola, leggete Condrilla.

Laurica è notissima à ciascuno & ne sono di piu specie.

Lauansene, leggete Galega.

Laudano è vn liquore, che risuda delle foglie di vna pianta imbrentina, che è la terza specie del cisto di Dioscoride, chiamato laudano, hoggi assai noto il liquore, & la pianta il migliore è il sofisticato, debbe esser odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, raggiofo, & senza arena, d'altro, come è quello di Cipri.

Lauro, leggete Sio. Laurentina, leggete consolida media.

Lauro è pianta notissima in Italia.

Lauro Alessandrino è poco conosciuto, & non è l'hippoglosse, come vogliono alcuni.

Legno Aloe, leggete Agalloco.

Legno Guaiaco detto altrimenti legnosanto, è tenuto vna specie di Ebeno. il migliore è quello, che è graue, denso, che ha la parte di dentro ben nera.

Lemnia terra non si ha se non dalla corte del signor Turco.

Lente è di due specie, la lente delle paludi si chiama lenticularia. si troua nell'acque, che stanno ferme, è mulco simile alle lentichie.

Lentisco è albero noto, il qual produce il mastice.

Lepidio non è il raphano, le cui foglie sono acute, & vlceratiue. il lepidio di Plinio, & di Paulo è la piperitis pianta hoggi nota in Italia.

Leuca non è conosciuta se non da pochi.

Leucacantha non è la spina bianca detta Bedeguar, ma forse è specie di Cardo di Santa Maria.

Leucoio, cioè viola bianca è à ciascuno notissima, si piglia ancor per la gialla, per la cerulea, & per la porporea, chiamano gli spiciali questi fiori cheiri.

Lichene, come vogliono i piu, è quella pianta, che chiamano gli spiciali hepatica.

Libistico, leggete ligustico.

Licio, che hoggi si vende nelle speciarie non è quello di Dioscoride, ne si troua facilmente.

Licopside non è la cinoglossa, ne è pianta nota.

Ligustico chiamato volgarmente leuistico, detto da Galeno libistico, ancor che molte piante lo somiglino in molte parti, nondimeno ancora non se ne è trouata una, che à tutte risponda.

Ligustro si chiama da alcuni guistrico, da altri oliuella, & oliueta, & cambrossene. nasce nelle siepi, lungo alle pubbliche strade in ogni luogo d'Italia, & fiorisce nella fine della primavera, & nel principio dell'estate, d'un fiore biaco, & moscoso, di soauo odore, quātūque colto subito si guasti da q̄sto nascono i frutti, cioè le bacche à modo di racemi pi ramidali, che tutte insieme si toccano, nere, liscie, & riluceti, al gusto amare,

di spiaceuoli, & pieni di porporo humore. restano queste in su l'albero fresche quasi tutto il uerno. sono le sue foglie simili a quelle delle oliue, ma piu larghette, piu uerdi, & al gusto costrette. fa le sue uerghie assai arrende uoli, se ben sono salde, & forti, delle quali se ne fanno le gabbie per li uccelli.

Lilium conuallium non è l'ephemero, ma è pianta, che produce le foglie quasi simili alla piantagine, se ben piu sottili, & non così apertamente strisciate. sono i suoi fusti sottili triangolari, & arrende uoli, non piu grossi pur di quelli della piantagine, su per li quali seno verso la cima l'uno di stàte dall'altro piu bianchissimi, & odoratissimi fiori, minori delle viole, di forma di balaustij, & molto simili à quelle della frassinella, cioè prima verdi, & poi roseggiati. le radici sono lasse, & capillari senza alcun bulbo.

Limonio è il been rosso delle speciarie, è vna specie di quelli produce le frondi di bietola, ma piu lunghe, & piu sottili al numero di dieci, & spesse volte di piu. è il suo fusto dritto, sottile, uguale à quello del giglio, & pieno di rosso.

Lisimachia, laquale chiamano alcuni liton, produce i fusti d'un gobito, & qualche volta maggiore. ma sottili, & ramosi. da i cui nodi escono le frondi di sottili simili à quelli de fasci, al gusto costrette. è il suo fiore rosso, ouer di color d'oro. nasce ne paludi, & altri luoghi acquosi.

Lingua Ceruina, leggete phillite.

Lingua Serpentina, leggete ophiogloss.

Litargirio è vna pietra fatta di piombo, perchè il piombo mentre nel le seconde fornaci si cuoce, è da se solo, è mescolato con altro metallo, parte diuenta piobaggine, & parte litargirio. enne di due sorti, vna di color d'oro, l'altra di color d'argento. onde una si chiama litargirio d'oro, l'altra d'argento, & questa differenza nasce per hauer patito, è piu è manco fuoco. migliore è il litargirio d'oro, & è notissimo hoggi.

Loglio è netissimo.

Lonchite è di due specie, & è à pochi nota.

Loto vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Bagolari, è Perlaro.

Lunaria è di due specie, cioè maggiore, & minore la minore chiamano alcuni lunaria del grappolo, & altri sferra cauallo. cresce in breue, & picciola pianta di modo, che rare volte passa la misura di vn sommessio, produce vn sol fusto, tondo, neruoso, sottile. dal cui mezzo esce alla banda vna sola costiola piatta, su per la quale sono da ogni banda le frondicelle scambievolmente appicate, grosse, neruose, dure, simili, quantunque molto piu picciole à quelle della soldanella. produce nella sommità del fusto un fiore rossigno simile à quello dell'acetosella minore, da cui nasce il seme tondo, & minuto quasi del medesimo colore, il quale quan-

do è matura si rassembra propriamente à un grappoletto di vva.

Lupini sono noti à tutti.

Lupuli uogliono alcuni, che sia vna specie di smilace. sono di due specie domestici, & seluatici, & son o conosciuti datutti.

M

MAcero non è il mastice dello speciarie, ma è scorza rossigna, grassa, al gusto constrettiva.

Macis è la scorza di fuori delle noci moscade, nella qual sta nascosta, la noce, come le nocciole nel mezzo loro. la migliore è la piu grossa, piena, odorifera, & di sapore potente, hoggi è nota.

Madri perle sono gli animali, che producono le perle.

Magnele pietra si chiama pietra eraclea, & siderite, & calamita, il color suo è ceruleo, densa, & non troppo graue.

Malabatro, ilqual chiamano foglio Indiano, da pochi è stato veduto.

Malicorio è il guscio del pomo granato, che non è maturo.

Malua è di due specie domestica, & seluatica, la qual è nota.

Maluauischio, leggete Althea.

Mandragora è di due specie maschio, & femina la femina è nera, & fa le foglie strette, & la minore della lattuca, di spiaceuole odore, & sparsa per terra. l'altra è bianca, ha le foglie larghe, & lisce.

La manna celeste è una ruggiada, che cade dall'aria, sopra gli arbori, herbe, pietre, & per terra doue si condensa in granella minute, & si raccoglie. la migliore è tenuta quella di Calabria, laqual ha il primo luogo, se è raccolta dalle foglie di gli alberi, & si conosce perche è di granella minute, graui, trasparenti, simile à piccole granella di mastice, bianca, & al gusto dolce & soauè. tienè il secondo luogo quella de i rami, il terzo quella delle pietre, le quali sono piu grosse, & manco sincere, di color torbido quella che viene di Soria quando è in sua perfectione granellosa simile al mastice è ancora molto buona, dolcissima, al gustarla fresca. si adultera quando inuecchia, che diuenta à modo di bombagia, leggiera, & vota con farina di amido, & altre simili, & facilmente si conosce ancora quella, che è amassata insieme, suole essere sophiisticata col zuccaro, & lena, & tinta col zaffrano, o fiore di Gruoco Saracinesco, cioè cathamo, ma li conosce al gusto.

La manna d'incenso è la parte piu minuta dell'incenso, quella è tenuta la migliore, ch'è bianca, netta, granellosa di picciole granella falsasi mescolandoti la ragie della picea stacciata, & col fior di farina, ouer con la scorza dell'incenso pesto. conoscesi col fuoco, percioche la falsata non arde ugualmente, & il fumo non è così chiaro, ma brutto, & impuro, & re de odore uario. hoggi si piglia la parte minuta dell'incenso.

Marchesita si chiama pietra pirithe, è vna specie di vena di rame deb-
bessi eleggere quella, che è simile al rame, & che facilmente scintilla,
quando si percuote.

Marrobio è vna pianta su dalla radice ramosa, biancheggiante, pelo-
setta. produce i fusti quadrati le frondi di un pollice, ritonde, pelose ru-
uide, crespe, & amare. produce il seme suo per il fusto compartito da piu
interualli, e il fior parimente à modo di ruota, ruuido. nasce appresso à
gli edificij, nelle ruine & ne calcinacci.

Maro è tenuto, che sia la persa gentile nota à ogn'uno, & quella pare,
che si habbia à pigliare per il Marro, senza cercate altro.

Mastice è vna ragia, che si caua del lentisco la migliore è quella, che
risplende à modo di lucciole, che è candida, come la cera bianca di To-
scana, grossa, risicca, odorata, frangibile. manco buona è la verde, & la
grassa si adultera mescolandoui l'incenso, & la ragia di Pino.

Matticaria, leggete Parthemio.

Mattisalua, leggete menta Greca.

Mattiselua, leggete Pericli meno.

Meconio è il succo del papauero, chiamato opio.

Medica è à pochi nota.

Medio è simile alla cicorea, & è da pochi conosciuto.

Melagrana è albero notissimo in Italia.

Melantio chiamato nigella, ouer git, è di due specie domestico, & sel-
uatico, & però, leggete Git.

Melanzane si chiama in Toscana petranzane.

Il mel si deue eleggere d'odore di sapore soauo, acuto puro, netto, di
color giallo, risplendente per tutto, & che quando cola, vada vnito fino
in terra, & non si rompa nel cadere, & questo si vede quando è strutto.

Melega è nota pianta.

Meleghetta Cardamomo.

Melilotò è vna herba, che ha il fiore giallo simile al zaffrano, & odo-
rifero. il migliore è quello, che ha le foglie piccolissime, & grassissime.
fa il seme in certi baceletti tondi, & sottili, ne quali è il seme rotondo,
minor della senape, di color giallo, di qui è manifesto, che quello, che
hoggi s'vsa non è il melilotò vero, per non esser odorifero, ma può be-
ne esser vna specie di quello, che dice Diosco nascere in Campagna. il
qual non è odorato. però usar si deurebbe diligenza per hauer del ve-
ro, il qual alcuni pensano, che sia vn trifoglio che nasce in luoghi ma-
gri, montuosi, à mezzo giorno il qual ha le foglie simile à quelle del
cece, ma minori, & ha intorno certe punte à modo di stella, il fiore
giallo rosseggiante, il seme è in vn bacellino piccolo appunto giallo.
la pianta tutta spira di grauissimo odore simile à quello della theria-

ca, & i contadini di Toscana la chiamano herba Bechaia.

Melissa si chiama apiastro, melisophilo & cedronella. laqual pianta è conosciuta in Italia.

Menta è herba conosciuta così la domestica, come la seluatica, lqual si chiama mentastro.

Menta Romana, leggete menta Greca.

Meu è vna pianta, che produce il gambo, & le foglie simili all'aneto, ma è piu grosso, & spesso alla grandezza di due braccia: ha le radici sottili sparse alcune in trauerfo, & alcune in profondo, lunghe, odorate, feruenti alla bocca. hoggi trouafene ne' monti di Toscana altissimi, al qual si conuengono tutte le dette descrittioni. però il speciale diligete à conoscere impari questo, & lasci il Meu volgare.

Mercorella chiamano i Greci liuozostis, così mascolo, come femina, chiamasi anco mercuriale.

Mezereon chiamano gli arabi la chamalea, & thimelea.

Miagro è da pochi conosciuto in Italia.

Milio è notissimo.

Millefoglio è di due specie, è conosciuto in Italia.

Millemorbia. leggete scropholaria.

Minio è il cinabro, come vogliono alcuni.

Mirafsole, leggete Ricino.

Mirica, & maruche è specie di rauano.

Miriophillo non è il millefoglio volgare. ma altra pianta.

Mirabolani de gl' Arabi non sono il mirabolano, cioè noce vnguetaria di Dioscoride chiamata volgarmente Been. ma sono altre specie di noci. delle quali ne fanno cinque specie, cioè citrini, cheboli, indi, emblici. & bellirici tutte hoggi conosciute, de citrini qlli sono migliori, che sono ben gialli, & alquanto verdeggianno, graui, pieni, gonfi, grossi di corteccia, & che il loro nocciolo hanno piccolo. de chebuli si eleggono i piu grossi, di nero colore, che volge al rosso, graui, che i fusti nell'acqua vanno presto à fondo, & la loro scorza sia grossa. gli Indi sono ottimi quando sono neri, & rompendosi di dentro sono saldi, ben densi grossi, & graui senza nocciolo. de gli emblici si lodano quelli, che uengono in pezzi piu grossi, graui, con assai polpa densi, & poco nocciolo. i bellirici esser vogliono grossi, densi, graui, & di grossa scorza. quelli che non sono così fatti, o sono troppo vecchi, o hanno patito in alcuno altro modo.

Mira è lagrima di vn albero d' Arabia, ancora che à quella de tempi nostri tutti i segni dattili da Dioscoride non si conuengono, nondimeno ha molte bone qualitadi. onde pensano, che si possa per la ueta vsare. si debbe eleggere la grassa, raiosa rosseggiante, densa, & chiara. la florae liquida si crede per certo, che sia la stillatura della mirra, che si chia

maua da gli antichi stare, laqual così non risponde, anzi la storace liquida pare vna mistura fatticia, & da nò punto vsarla per la stare della mirra, quelle, che diceua Galeno dello opocalpaso, ch'è simile alla mirra, ma velenoso, & che a suo tempo poteua esser stato cagione, che alcuni fossero morti, per hauer presi medicamenti, nequali fusse stato messo lo opocalpaso per la mirra, nò si intende che a tempi nostri, che ciò sia accaduto, ilche può dimostrare, che noi non habbiamo la uera mirra.

Miride chiamano alcuni cicutaria, altri angelica, ma non è, ne meno il cero foglio.

Mirto è domestico, & seluatico, & dell'uno, & dell'altro domestico, & seluatico se ne troua di bianco, & nero. si chiamano i mirti in alcuni luoghi mirtina, & mortella.

Mirto seluatico, leggete Rusco.

Mixa, & mixària, leggete Sebesteu..

Mocho, leggete Orobo.

Moli ha frondi di gramigna, ma piu largha, & sparfe per terra, è pianta a pochi nota.

Molibdena, ouer piombagine si ritroua naturale, & artificiale. voglio no alcuni, che sia il litargirio, ma non è. l'ottima è quella, che è simile al litargirio, di color giallo, poco splendida, che tritadola rosseggia, & che cotta cò olio diuenta di color di fegato, quella per lo contrario val poco. che ha color d'aria, o veramente di piombo. generasi d'oro, & di argenta. enne ancora di minerale, laqual si ritroua a Sebastia, & a Corico di cui quella si loda, che non è lassosa, ne ha seco altre superfluità, ma brillante, & gialla.

Molochia, leggete Alimo.

Momordica è vna specie di Geranio, laqual chiamano Balsamina..

Monacuccie, leggete xiphio.

Morandola, leggete consolida media.

Morsus diaboli, è vna pianta, che nasce in luoghi inculti nelle selue tra le spine, con frondi appresso terra simili a quelle di quella piantagine, che si chiama lanciauola, ma sono lisce, & polite con un fol neruetto per mezzo. quelle poi, che nascono all'intorno de fusti, iquali crescono alti due gombiti, sono più strette, & piu breui, & alquanto intagliate. produ ce i fiori la estate simili a quelli della scabiosa. fa molte radici, che di color quasi tendono al nero, tutte corrose, & spuntate, onde trasse ella il nome di Morsus Diaboli.

Morsus Gallinæ è l'Anagallide.

Mofa leggete Athera.

Mosco odorato, leggete muschio.

Mumia de gli Arabi è vna mistura di aloe, mirra, zaffrano, & Balsa

mo, con la qual si conuiuano i corpi morti, & dopò un certo tempo la cauuano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi, & riponeuana per l'uso di medicina, ma perche si soleua ancor empir di bitume & di pece, parlano di questa in quello, che Dioscoride dice del pissasphalto, & dicono, c'ha le medesime virtù, c'ha il bitume & la pece mescolata. se così è non hauendo noi la vera mumia, ne il pissasphalto di Dioscoride, si può fare artificiale col bitume, & con la pece.

Il muschio è uno escremento d'uno animale, che in vn certo tempo dell'anno intorno al belico produce, com'in una apostema quello di Leuante è il migliore, il qual rosseggia. adulterasi, come tutte l'altre cose preziose, & si conosce dal colore, & odore, & sapor proprio & dal peso, per che mescoladoui diuerse cose per falsarlo, chi ha notitia per esperièza del vero, & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

Il muschio delli Arabi hoggi chiamato vsnea, è una secca lanugine, che nasce ne gli abeti, laïci, quercie & altri alberi. si elegge il bianco, & odorato. lodasi quello che nasce in sul Cedro, dipoi quello de popoli, ma sopra tutto si elegga il più odotato, & bianco.

N.

NApi si chiamano i naponi, & sono specie di rape.

Narciso produce le frondi simili al porro, sottili molto minori, & piu strette, il fusto è còcano, & senza frondi ilqual cresce piu di una spāna, fa il fiore bianco, & di dentro giallo, come che in alcuni si ritroui porporo, la sua radice è cipollina, ritonda; & bianca di dentro, il seme è quasi, come serrato in una cartilagine nero & lungo il valorosissimo nasce su i monti, & spira di soauo odore, tutti gli altri hanno odore di herba & di porro.

Nardo si chiama spica nardi, ne sono di due specie, Indiano, & Soriano se ne uende di quello, che è stato bagnato nell'acqua, ma si conosce l'inganno alla bianchezza, & sordidezza delle spiche, & all'hauere elle no perduta la lanugine loro sophisticasi per fargli crescer il corpo, & il peso con lo stibio, spruzzandoli sopra con la bocca acqua, ouer uno di dattoli bisogna guardar nell'usarlo. se ha fango attaccato alle radici, & per un criuello scuoterne la poluere, la qual per la uirtu le mani vtilmente si serba.

Nardo Italiano, leggete spico nardo Italiano.

Nasso, leggete tasso.

Masturtio si chiama agreto, & è una herbetta, che produce minute, et intagliate frondi, & il gambo quātunque sottile, alto un pie & mezzo. fa il fior bianco, il seme rosso, scuro, serrato in certi follicoli ritondi & schiacciati del tutto simili à quelli del thlappi. enne di nero, di biāco, per quanto si legge in Plinio al 3. cap. del 20. lib.

Nenupharo, leggete nimphæa.

Nepeta è vna specie di calamento.

Nerio si chiama volgarmente oleandro, rododaphne, & rodondédro è pianta volgarissima, le cui fródi sono piu larghe di quelle de i mândorli, & piu aspre. il suo fiore si rassembra alle rose, & il frutto à le mandorle simili à vn cornetto, il qual aprendosi dimostra una certa lana simile alla lanugine delle piante spinose. produce la radice lunga, appuntata, le gnosa, & al gusto salata. nasce in luoghi ameni nelle maremme, & lungo alle riuè de i fiumi.

Nigella, leggete melanthio.

Nimphæa si chiama nenuphar, laqual è di due specie note à tutti.

Nitro appresso gli antichi era di piu specie, de naturali, & fatticij, & quello, che aphronitro chiamano, che era come il fior del nitro, non habiamo hoggi, se non di una sorte, che è la borace nõ rifatta, la qual secódo alcuni è vn nitro fossile, & possi vsare per il nitro il salnitro ancora che sia di natura propinqua al nitro, nondimeno non si debbe usare nelle medicine, & massime in quelle di dentro.

¶ Noci Indiane sono note in tutta Italia.

Noci vomiche sono conosciute da tutti.

Noce moscata è vn frutto di uno albero d'India, come referiscono simile à vn pesco, il qual produce la noce moscata nella mace rinuolta, come l'auellana nel suo guscio di fuori, dopò la mace seguita, come delle noci, il guscio duro dentro, al qual è riserrata la noce, la qual vsiamo. si debbono eleggere quelle, che sono fresche, non forate graui, piene d'humore grosse, & odorifere.

Numolaria chiamano alcuni una pianta nomata lunaria minore.

O.

OChra è quella terra gialla, che adoperano li depintori, ma hoggi non si troua la vera.

Ocimoidè è il basilicò seluatico.

Ocimo è il basilicò.

Olita è vna specie di zea, ò di spelta, ma à tempi nostri non si semina in Italia.

Oliuo è di due specie domestico, & seluatico conosciuto iu Italia.

Oliuastro di Rhodi leggete Agalloco.

Oliuetta, ouer oliuella, leggete Ligustico.

Olmo à di due specie, campestre, & montano conosciuto in Italia.

Olasatrum, leggete Smirnio.

Ombelico di venere è di doi specie la prima à le foglie di figura ritòda simile à vno acetbaulo, & così còcaue, che malageuolmente si discer

ne del mezo della quale nasce vn gamboncello breue, nel quale è il seme, la sua radice è tonda come vna oliua. l'altra specie laqual chiamano aleanti cimbalio, le cui frondi sono grasse & piu larghe, sparse à modo di linguette, & appresso alle radici sono simili all'ambito di vno occhio, come si vede nel sempreuiuo maggiore, & sono al gusto costretteiue. producono vn fusticel sottile, nel qual sono i fiori, & il seme simili all'hiperico, la radice è maggiore.

Omphacio è chiamato da noi Agresta, & succo d'yua.

Anonide si chiama Anonide, & in Lombardia Bonaga.

Ophioscorpo è una specie di Aglio.

Ophio pietra, è la pietra serpentina, la qual è bianca & nera.

Opio è il succo, che si gaa da capi del papauero nero, & è di due sorti, vno fatto de capi, & delle foglie spremute, il qual i Greci chiaman meconio, & è meno valoroso l'altro distilla, & esce da se, da capi intaccati, & è xero opio. il migliore è l'amaro, graue, & denso, & che ad odorarlo fa venir sonno liscio, bianco & non aspro, non granelloso, & che facilmente nell'aqua si disfa & che colato non si ripiglia presto, come fa la cera. serba l'odor suo quello, che al Sol si struge, & accostato alla lucerna leua la fiamma chiara, si falsifica col Claucio, cioè memithe, ò con la gomma, ò succo di lattuca seluatica, ma si conosce perche quello, che è il falsato col memithe lauato, diuenta giallo, come il zaffrano, quello, che è il falsificato col latte della lattuca non ha odore, & è piu aspro. quello che ha della gomma è debole nello operare alcuni ancora ui mescolano del seuo.

Opobalsamo è il liquore del balsamo, il qual non si porta à nostri tempi in Italia.

Orecchia di topo è l'Alfine.

Oreoselino è l'apio montano.

L'opoponaco è il succo, che distilla dalla radice, quer intaccato gambo dalla panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare sia conosciuta la pianta, & il succo. è il piu amaro dentro di colore bianco, rossigno di fuori giallo, come zaffrano, liscio, grasso, frangibile, tenero, di graue odore, & che volentieri si disfa nell'acqua, vituperasi il nero & molle, adulterasi con l'armoniaco, con la cera si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si risolue, & diuenta come latte.

Origano secondo Dioscoride è di tre specie, l'onite ouer conila, lo heracleo, & il seluatico, de quali il seluatico nelle maremme è abbondantissimo, & gli altri duoi si conoscono bene, ma sono rari il tragorigano nõ si conosce. quello, che hoggi s'usa per l'origano nõ è nessuna delle dette specie. prima perche egli non fa alla marina doue solamente fanno gli

altri, di poi non è acuto alla bocca, come sono i veri origani, adunque sarà vn falso origano, perche in tutte l'altre fattezze rassembra tanto à vn origano, che quasi non altro che il gusto ne può dare differenza è da ingegnarsi di hauer del vero, & tralasciare questo. il vero hoggi è portato à Vinegia di Candia abundantemente.

Orobancha chiaman alcuni herba lupa, coda di leone, & herba tora.

Orobo, leggete Eruo.

Ortica è pianta volgare, & è di due specie.

Orpimento è vn minerale, che imita col suo colore l'oro. & enne di due specie secondo Dioscoride, vna che composto di scaglie poste vna sopra l'altra, & è il migliore, se non è mescolato con altro minerale. l'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso, & è simile à vna zolla. si legge quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, & facilmente si diuide, & non è mescolato con altre pietre, ò terre fannesi de gli artificiali, cioè arsenico, & il risagallo così chiamati con l'orpimento naturale.

Osiride, leggete zinaria.

Oxalida, leggete acetosa.

Oxiacantha è vno albero simile al pero seluatico minore, & più spinoso, & è pianta conosciuta.

Oxilapatio è il lapatio acuto.

P.

PAlma Christi è specie di testicoli di cane, Auicenna la chiama di giti citrini. di questa sono due specie, delle quali la maggiore ha frondi, come di giglio, ma più larghe, & quasi come quelle dell'aglio, se bē più larghe, & più corte, aperte, lisce, & macchiate in più luoghi, di nero fusto, ritondo, & liscio, con fiore molto vario di porpora, di bianco, & di rosso, d'affai buono odore. le cui radici sarebbono quelle medesime de i testicoli de i dani, se non hauesse le detra simili alle mani dell'huomo. la minore fa frondi simili al zaffrano, & produce il suo fiore nella sommità del fusto. il qual è alto vna spanna, di colore pauonazzo, scuro, liscio, come vn veluto in forma piramidale, quasi simile à quello dello amaranio il qual noi chiamamo fior veluto. respira da questo fiore soauissimo, & grato odore, mentre che è fresco, quasi come di muschio & d'ambra.

Patrufali, leggete toda di cauallo.

Panace è di tre specie, come scriue Dioscor. è copioso in Italia lo eracleo, ma non se ne caua quel liquore, però che si chiama opopanaco.

Pancrate è la Scilla minore, la qual nasce copiosamente in Italia, ma la maggiore nasce in Spagna, & in Levante.

Pan porcino, leggete Ciclamino.

Pania, leggete Vischio.

Papaueri sono appresso Dioscoride sei in numero il primo è il seluatico, chiamato Rheas, & nō è altro, che il nostro rosolaccio da ogni uno conosciuto. il secondo è il papauero biāco, il qual fa i capi lunghi, & bianchi, & il seme è candido, & è noto il terzo, & il quarto si chiamano i papaueri neri, de quali si caua l'opio, questi fanno il seme nero, & chiamā si ancora loro papaueri seluatici da Dioscoride, & sono noti. il quinto è il papauero cornuto, così detto, perche egli non produce il capo, ma un bacello lungo & tondo, simile a vn corno il fior giallo & ancor assai nero, enne vn'altra specie ch'è il sesto, chiamato spumeo, il qual pare che sia incognito dicendosi semplicemente papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

Papiro, del quale faceuano la carta gli antichi, è a ha pochi noto.

Parietaria è l'helsine. si chiama anco vitriolo.

Paronjēchi chiamano alcuni sassifragia, o sua specie, cō frōdi picciolle nasce su le pietre simile al peplo, ma men lūgo, & è pianta maggiore.

Parchenio chiamano alcuni amaraco, matricaria, & amarella, ha foglie simili al coriandro, & fortili, i fiori bianchi, ma gialli nel mezzo, è pianta di dispiaceuole odore, & amara al gusto.

Pastinache così domestiche, come seluatiche, son note in Italia.

Pauarina, leggete Alfine.

Pece è quella, che scola da legni, che sono pieni di ragia, & si fa massimamente del pino, ben che in alcuni luoghi per carestia del pino si facci ancora dalla pianta del Cedro, & del cerebintho. chiamasi communemente pece nauale, la qual è di due forti, liquida, & secca la liquida ancor è di due specie, vna che scola prima, & è simile all'acqua, la qual in Soria adoperano per conseruare i corpi morti, & la chiamano cedria per farsi ella del cedro, perche non ui hanno pini. l'altra è il secōdo liquore, che esce dopò la prima, & raccolta in certi cassoni si spessisce cō l'aceto, & così rappresa si chiama pece prūtia, differente dell'altra, per esser viscosa di colore tane, & piu grossa, con questa s'impecciauano i vasi da tenerui il vino la pece secca si fa della liquida, cuocendola vn'altra volta, & di questa ne sono due altre specie, vna simile al vischio, tenace l'altra secca, & frangibile oltre di questo, ne è ancora vn'altra sorte chiamata olio di pece, le qual si raccoglie con la lume de pauori, che si generano, quando si ricuoce la pece liquida, & lodasi di queste, quella, che si fa della pece pruria, vn'altra sorte di pece chiamauano zopissa, la qual si faceua della ragia, che si rastia, delle Naui, & con la cera, tutte queste specie di pece si possono hauere, della liquida si elegge quella, che risplende, liscia, & sincera della secca si loda la più pura, grassa, odorata, roseggiante, & ragiosa. vituperasi quella, che è abbruciata, che fa di fumo.

è acida, & se è pez zi, lustrano, & sotto à denti par vischio, & di sapore
gracioso.

Pece Greca è la raga di pinò, & di altri alberi, cotta nell'acqua per in-
fino, che perda il suo naturale odore, & diuenti fragile, & secca, & que-
sta si dimanda colophonina.

Pegola si elegge gialla, odorata, che rappresenti la storace, & che è
morbida trattabile, & tirata fa le fila, come il mastice.

Peonia femina è pianta nota in tutta Italia, ma il maschio in pochi luò-
ghi si troua.

Pepe si dice, che nasce in Italia da breue arbustello, il qual secondo
Dioscoride, dal principio produce certi bacelletti, i quali noi chiamia-
mo pepe lùgo, dëtto à quali vi sono i granelli minuti come il miglio &
questi nell'aprirsi sbacellati escono fuori in modo di grapolotti & suoi
acini colti mentre sono acerbi si chiamano pepe bianco, & quando sono
maturi pepe nero: quòlli che nauigano all'Indie & hanno veduto le pià-
te del pepe, dicono, che nasce d'una pianta simile alla viralba, & che da
diuersi si produce il pepe lungo, il che molto non importa: del nero eleg-
gasi quello, che è fecico, graue, & pieno, & del bianco il migliore è il non
crespo, non graue & bianco: del lungo quello, che nel rompersi appare
di dentro denso & serrato insieme, di sapore acuto, & che mordela lin-
gua si adultera il pepe lungo con vn'herba simile: ma si conosce posen-
dolo nell'acqua, perche l'adulterato si liquefa, & il buono rimane sodo.

Perforata, leggete Hypericon.

Periselineno chiamano alcuni matrisilua alia vincibosco, & altri ca-
prifoglio. nasce simplicemente con frondi bianchicce, & di forme per in-
ternali, che lo veltano di figura edetacea, & con gli tra le frondi alcuni
germini, ne quali è il seme simile à quello dell'hedera. produce il fior bià-
co uguale à quello delle fauc, alquanto tondo, che quasi si distende sopra
le frondi: è il suo seme duro, & malagebile da spietare la radice è rion-
da & grossa: nasce ne capi & nelle siepi, & auiluppasi à tutte quelle pian-
te, che li sono propinque.

Periploca, leggete Apocmo.

Perillereò, leggete Verbenata.

Perle chiamano i Latini margarite, & vniones.

Perla, leggete Maiorana.

Personata, leggete Lappa.

Petroselino è specie di petrosello.

Pettine di venere uogliono alcuni che sia la scandice.

Peucedano produce il fusto sottile & debole, simile al finocchio. ha la
chioma subito appresso à terra frondosa, & densa: fiore giallo, la sua ra-
dice è nera, grossa, piena, succosa, di graue odore; nasce ne i monti or-

Brofi, ricoglieli il liquore del pucodano tagliando gli le radici quando son tenere, & riponli poscia secco. L'ombra, peccioche nasce al sole, si ha in fumo, coglieli vngendosi prima il capo, & le narici del naso con olio rosato, accioche non causi dolor di testa, & ventiginade.

Peuerella, leggete Timbra.

Phalangio Chiamano alcuni leucacantha, produce due, ouer piu rami sparti in diuerse vie. il fiore è bianco simile al giglio, molto intagliato. ha il seme nero largo, simile à vna mezza lenticchia, ma molto più sottile. produce la radice picciola, sottile, & verde di colore in terra che si caua di terra, come è cauata si ritira & rientra in se stessa, nasce nelle coline.

Phenice herba si chiama in alcuni luoghi olio seluatico, ha frondi di otzo, ma più corte, più strette, la spica simile al loglio, i fusti lunghi, si dera, che escono d'intorno alla radice con sei, ouer otto spighe. nasce in campi & neetti fatti di nouo.

Piu chiamano alcuni nardo seluatico, & foggil valetiana maggiore.

Piantagine è di due specie maggiore, & minore, chiamasi in alcuni luoghi centinebria, vocabole cortoso di quinquetrui.

Pie colombino, leggete Geranio.

Pie di Gallo, leggete Ranoncolo.

Pie di Leone è stellaria, ouer alchimilla.

Pie di lepre, leggete lagopo.

Pimpinella è di due specie maggiore & minore conosciuta da tutti.

Piombagine, leggete Molibdena.

Pitiufa è l'esula maggiore, le cui radici ne portano per turbare gli herbolati.

Pizza galline, leggete Alfine.

Poligono ouer sanguinaria, è di due specie, maschio, & femina, il maschio si chiama volgarmente corregiola, centinodia, proserpinna.

Polio è di due specie il montano il qual si chiama celidraio, & che si vfa è vna pianta sottile, bianca, & alta vna spanna, tutta piena di seme, nella cui sommità è vn bottone, che si rassembra à vn'erta specie di corimbri, piccolo, & simile à capegli canuti dell'homo, di graue odore, ma non però senza qualche soauità. l'altro il qual è più folto di rami non è così valeroso d'odore, ne di virtù.

Polipodio, ouer filicula, è pianta notissima è di due specie, la prima è commune in ogni luogo: la seconda nasce nelle selue.

Pollitrico, leggete tricomane.

Polmonaria è mostrata di più specie, & vna è simile alla lichiana nasce sopra le quercie, & altri alberi seluatici, ne i folti boschi, vn'altra pianta moscosa, & piu larga, acida, & secca, di sopra di colore verde, &

gialla di sotto macchiata d'alcuni punti, di modo, che si rassembra à vn polmone humano. Pompholigè è la tutia, ma quella che v'sano li speciali mi pare vna specie di cadmia minerale.

Portulacha si chiama procaccia, & alcuni porcellana, è pianta nora.

Pillio è di due specie, le quali sono nottissime, nò s'usa se non il seme nelle speciarie.

Querciola, leggete Camedrio.

Radicetia ouer herba lanaria, ouer struthion, da pochi è conosciuta in Italia.

Ragia è il liquore, che naturalmente distilla dal Peccio, dal Pino, dal l'Abeto, & simili: & enne di due specie, vna liquida, come dal terebintho, la termentina, del larice la laricina, la qual è hoggi la volgar terebthina perche non habbiamo copia di quella di terebintho, l'altra è secca, come quella, che esce dalli pini, & da i frutti de gl'altri alberi agiossi. Si mite all'incenso delle liquide, la miglior di tutte è la terebinthina, la qual è biancha, trasparente di color di vetro, che si assomiglia al celesto, & di odore simile al terebintho. nel luogo della quale è successo come è stato detto la laricina, la qual deue esser di colore di mele, di odore ancora si mite. fra le secche quella si debbe eleggere, che è piu odorata, trasparente ne troppo secca, ne humida, fraagibile, & che si rassomigli alla cera, nel colore. vituperasi la rossa, & la sbiancata & di questo la più eccellente è quella del Peccio, & dello Abete, la qual imita l'incenso nell'odore.

Ramoracio è il raphano seluatico.

Ranoncolo, ouer barrachio si chiama in alcuni luoghi pie coruino, & in altri pie di gallo. ne sono piu specie, come scriue Dioscoride, & però leggete Battacchio.

Reubarbaro è vna radice grossa, ineguale, non molto profonda, simile molto al Reupontico al colore, & alla sostanza. ne sono di tre sorti, vno che vien dell'India il qual è il migliore: l'altro di Barbaria, che tien il secondo luogo: il terzo, ch'è il peggior di tutti, vien di Turchia l'ottimo è il fresco, che nereggià, & tiene alquato del rosso, che è graue nella sua rarità, & che rompendosi si troua essere di dentro di colore vario, mistiati di rosso, & giallo, & tinge come il zaffrano falsificasi ponendo in molle alquanti giorni per cauarne la virtù: ma si conosce, che rompendosi non si vede la varietà del colore, che si è detto, & nò uigne giallo, & è più leggiero, & stringente.

Resta bouis, leggete Oronide.

Reppese, leggete Atriplice.

Rhahno è di tre specie, la prima & la terza si chiama Merruche in alcuni luoghi. Rhapontico chiamano alcuni Rha, & alcuni Rheon. & volgarmente si chiama reupontico. è vna radice nera simile alla cen-

taurea maggiore, ma minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera, la qual tritata & masticata diuene di color pallido, simile al zaffarano, differente dal reubarbaro secondo alcuni solamente nel luogo doue nasce percioche il reubarbaro viene dalle parti meridionali, & il thapōtico nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosphoro. Dipoi il reupōtico è vna radice sottili, & lunga quella del Reubarbaro è corta e grossa, è ancora opinione d'alcuni, che quella piata, che si semina nelli horti simile alla rombice, tenuta per reubarbaro sia il vero reupētico, & dicono essersi sperimentato, che ella fa il medesimo effetto, che il reubarbaro, ma data doppia quantità, ma non è imperoche tēgo per certo, che altro egli non sia, che l'hippopolato di Dioscoride. portacifi hoggi il vero reupōtico, ma non è già quella radice, la qual di sopra dicemo essere della centaurea maggiore. il migliore è il nō tarlato, & che masticádolo si sente muccilaginoso, & leggermente costrettiuo. si falsifica cocendolo, ma si conosce, che le parti di fuori non sono dense, & serrate insieme, ma ruide, & al gusto niente, ouer poco stringente.

Rhododendro è Rhododaphne, ouer il Nerio. *Rhododendron*

Rhu chiamasi volgarmente nelle speciarie sumacho, con le foglie del qual si fanno li cordouani nomati sumachi.

Ribes è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che volge al verde tenero, il sapore del quale è dolce con alquanto di acerosità, le foglie tóde, larghe, & gradi. produce gli acini di sapore acido. quello, che hoggi è in vso per il ribes, benchè pare, che non gli si conuenghino tutte le descritturi dette, nondimēno pensiamo si possi vsare per il vero.

Ricino si chiama in Toscana Girasole, & in Lombardia mirasole, il seme del qual alcuni chiamano fagiol Romano, & alcuni fagiol Turchesco nelle speciarie si chiama seme di cherua maggiore.

Rubia è notissima in Italia, & se ne troua di due specie domestica, & seluatica.

Rombice, leggete lapatio.

Rocchetta, leggete senape.

Rostro di cigogna, leggete Geranio.

Rostro di Grua, leggete Geranio.

Rubrica fabrile è quella terra, che adoperano i fabri, legnaioli, per tirare le linee con la corda sopra i legnami.

Ruchetta si chiama in alcuni luoghi rucola, è pianta nouissima così la domestica, come la seluatica.

Rusco per tutte le speciarie si chiama brusco, è pianta spinosa notissima à ciascuno.

Ruta è notissima così la domestica, come la seluatica, & la montana.

Ruta Capraria *Ruta* *Capraria* *leggete Galea.*

SAbira si chiama vulgarmente sauna, & è di due specie, vna che fa barbe, & l'altra non è pianta nota. **S**arcia, leggete Cardamomo. **S**aga peni si chiama serapino è vn liquore d'vna ferola così detta. lo ottimo è il trasparente, rosso di fuori, bianco di dietro, di colore in mezzo infra l'assa, & il galbano, acuro al gusto, aggiungui Meleue, che fa spello, & leggiere, & che habbia odore del porro, & che nell'acqua facilmente si struga: perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme: meglio è quello, che viene di leuante, che d'altroue. **S**alsa petilla vogliono alcuni che sia la similace aspra. **S**ale è naturale, & artificiale, il naturale o si cauà della terra, o si ritroua generato dall'acque del mare, de laghi, de fiumi, & fonti, del naturale, ancora che se ne troui di molte sorti in diuersi luoghi, non di meno per l'uso della medicina sono pigliati questi tre, il sale ammoniac, co chiamato volgarmente armoniaco, & il sal gema, & il sal indo, ma di questi hoggi non habbiamo se non il sal gema, trasparente, & bianco, come il cristallo, & il sale fossile, quello, che hoggi si chiama armoniaco non è naturale, ma artificiale, di quelli, che si ritrovano nell'aque fatti dalla natura, sono di molte sorti, quello, che nasce nel mare, & si troua nelli scogli fatto dalla spuma del mare, si chiama spuma di sale, quello, che nasce nel lago di Guirde adoue nasce ancora l'alphatro, si chiama foddomeo, & da gl'arabi sale naphthico il qual è amaro, ma hoggi ne mangiamo come ancora del balneo naturale, nati de laghi o de fiumi, gl'artificiali sono similmente di varie sorti, differenti per la materia, che si fanno perche altri si fanno d'acque salte come il marino, & altri di fonti come il nostro usuale, altri di cenere o d'altra mistura, come il sal alcali ilqual si fa dell'hetnicali cioè di quella, che si fa la soda, & il volgar sale armoniaco, che si fa in Alessandria ne' bagni con altre cose. hoggi habbiamo per caso della midicina per il piu potente il sal gemma, il sal fossile, come è detto, & se ne caua nell'Alemagna, & altri luoghi dopo questo è il marino meno efficace, di tutti è il nostro usuale, il zucchero cadì, beche alcune volte si chiama d'Auicenna sal indo, nondimeno non pare si debba numerare tra i sali ancora quello, che Dioscor. chiama fiore di sale, o per dir meglio fior di Mare, è vna cosa assai diuersa dal Sale: percioche, questo è una grassezza, di color giallo di zaffrano, che nuota sopra l'acque del mare al Nilo, & d'altri paludi, che lo producono ma di questo hoggi ne mangiamo. quello, che propriamente si chiama fior di sale, si troua nelle minere del sale, ancora nelle saline, come farina, che circonda il sal grosso, & di parti piu sottili assai, che il sale, di color bianchissimi, & alcune volte di cenere, ma è migliore il bianco.

Sambuco è di due specie, vno, che cresce in albero, & tiene il nome di sambuco, l'altro nasce tra l'erbe, & si chiama Ebulu.

Scandalo è di tre specie, delle quali tiene il primo luogo quello, che gialleggia, il secondo il bianco, & il terzo rosso: il primo, & il secondo sono i più odoriferi.

Sandaracha gomma è prodotta dal ginepro, laqual anco si chiama vernice d'a scrittori.

Sandaracha è vna pietra, che nasce nelle minere dei metalli, & il più delle volte insieme cò l'orpimèto; è di color rosso, come il cinabro, ouero, che tende alquanto al giallo, laqual arsa fa il fumo giallo, & fa di solfo, ancora che nõ si consumi, è facil cosa hoggi a prouidere alla buona, nondimeno si può far artificialmente, cuocendo l'orpimento fino, che pigli il colore del cinabro, & si può vsare per la uera sandaracha. & sandaracha appresso gli Arabi significa la vernice. però guardisi bene nelle medicine di non pigliare l'una per l'altra indifferentemente.

Sandice si fa della Cerula, & si chiama volgarmente minio.

Sanicola è vna specie di consolida, ha foglie simile al cinquefoglio, & le radici fatte tutte de nodi.

Sangue di drago, che è più in vso, è tenuto che sia il Cinabro di Dioscoride, ma se egli sia vn minerale, ò altra materia, nõ se ne ha la certezza da gl'antichi. hoggi si tiene da molti, che sia vna gòma, la qual stilli dal suo albero, come dal larice la nostra terebentina, ha il color rosso come di sangue naturale, trasparente, & frangibile, & chiamasi volgarmente sangue di drago, il lagrime a differenz a d'vna altra mistura, laqual si vende per sangue di drago, & è adulterino, & non è da vsare per esso, pensano alcuni, che il succo di siderite Achillea sia il sangue di drago chiarito, & secco, del che non habbiamo certezza: ben si potrebbe vsare per sangue di drago, hauendo qualitadi assai simili.

Sanguinaria, leggete Poligono.

Sampfuo, leggete Maiorana.

Santolina, leggete Abrotano femina.

Santonico è specie di absinthio, che nasce in Francia.

Saphiri è pietra pretiosa nota.

Sarcacolla è vn liquore d'albero di Persia, simile alla manna d'incenso, di colore, ò bianco, ò rossigno, al gusto amaro, elggesi la rossigna, et quella, che è più amara, falsificasi con gomma, ma si conosce al gusto, perche la falsificata non è amara.

Sardonia è vn'erba simile all'apio seluatico, la qual chiamano alcuni apium rifus.

Sassefrica leggete barba hircina.

Sassi fragia è vna piata scorcolosa, che nasce tra le pietre, simile al timo.

Satirione non sono i testicoli de cani, ma è altra pianta.

Satureia, ouer thimbra è di due specie, domestica, & seluatica, alcuni la chiamano peuerella, & altri conicella è herba nota.

Scabiosa è di due specie maggiore & minore è nota.

Scamonea è il succo, che distilla da vna pianta chiamata da Greci scamonea. lodasi per il migliore il leggiero, lucido, rato di colore di colla di toro, fungoso, & spugnoso, & sottilmēte venoso come è quello, che si porta di Misia della regione d'Asia, non basta veramente l'attendere per conoscer il buono, che bagnandosi con la lingua diuen'ì bianco, per cioche questo fa il falsificato col latte di tithimalo: ouer di efula, ma questo altro segno è più sicuro, cioè, che al gusto non sia acuto, come è tithimalo, adulterasi col latte di tithimalo, & con farina d'orobo, & si conosce à i segni predetti.

Scardaci, leggete Cardo.

Scariola, leggete Endiuia.

Scarleggia, leggete Hormino.

Scilla è di due specie, maggiore, & minore, si chiama anco pācratio.

Sclarea, leggete Hormino.

Scolino, leggete Cardo.

Scolopēdria da speciali è chiamata cetrach, alcuni la chiamano aspleno, è pianta hoggi nota.

Scordio herba simile alle querciola, cioè camedrio, ò calamandrina è hoggi conosciuta, si debbe vsare per quello, che chiamano sardeon, & non a gli seluaticchi.

Scoria de' metalli chiamata da i Latini recremēto & si chiama scoria quello, che si separa dal metallo quādo nelle fornaci si è cotto insieme, con la sua uena & poi si fonde in altro vaso, & quello che si trahe fuori quand'è così fuso, è la scoria, come vna spuma di metallo, bēche si trahe anco la scoria nelle secōde fornaci, cioè quando si separa l'argēto dal rame, ò altri metalli. la prima scoria è granissima, perche ha ancora mescolato del metallo, & però si ricuoe la secōda, & la terza volta, fin che ne sia cauato tutto il metallo, & qlla scorie che rimane è leggierissima, & è come vna spugna, cauasi la scoria della vena dell'oro, dell'argēto, del rame. & del piombo biāco, & nero, ma della vena dell'argento viuo. & della specie del piombo di color di cenere non se ne trahe la scoria; per che di qste n' esce prima il metallo, che la vena sia cotta, di modo, che di uenti scoria, ogni scoria suol hauere il lustro, & esser di nero colore, ec cetto quelle, che si fa, doue si separa l'argento dal rame, laqual esser suele di vario colore: quella del piombo nero si assomiglia al giallo, & molte volte se è sottile par un uetro trasparēte tinto di giallo bēche se ne troua di quella, che nuota sopra il piombo nero, laqual è di candido colore, co

me l'argento, secódo Dioscoride, eleggesi della scoria del piombo quella, che tende al giallo, & simile al uetro densa, non frágibile, senza alcuna parte di piombo, & che rappresenta alquanto la bacca. cerchi il diligente speciale le scorie nelle fornaci, oue si lauora de metalli.

Scorpioide è una herbeta, che fa poche foglie, le bacche del seme sono simili alle code de scarpioni.

Scrofolaria ha la radice grossa, bianca, & pur tutta scrofolosa.

Sebesten chiamano i Greci mixa, & mixaria, sono frutti noui in tutte le speciarie.

Seccacul, leggete iringo, & poligonato.

Segala chiamano i Latini farrago.

Seme leggete zea.

Seme santo, ouer semenzina vogliono alcuni, che sia il seme dello aslenzo marino, ouer seriphio.

Sempreuiuo è di tre specie, dellequali il maggiore, & il minore sono notissimi: il maggiore tiene il nome di sempreuiuo, il minore si chiama vermicularia, herba grassa, & granellosa, & di questa ne sono due specie, vna, che fa il fior giallo, & le foglie picciole, & folte. l'altra più lunghe, più rare, & più grosse la qual chiamano alcuni herba pignola.

Sena vogliono alcuni, che sia il delphino, ma non è, & non è albero colutea, ma herba della quale se ne semina gran copia in Toscana.

Senape è di tre specie vna, che produce le foglie sottili, l'altra le fa simili à quelle di rapa, & la terza simile a quelle della ruchetta.

Senecio si chiama uolgarmente cardoncello, & speliciosa, è chiamata da Greci Erigero.

Serpillo è di due specie domestico, & saluatico: l'uno, & altro è copioso, & noto.

Sertola campana, leggete Meliloto.

Sesamo seme noto à tutti i speciali, ma la pianta si ci porta di Grecia.

Seseli chiamano i Greci siseleos, & gli speciali siler montano. è pianta nota.

Satanio, leggete Nespolo.

Siderite à di tre specie, ma è poco in uso.

Sigillo di santa maria.

Sigillo di Salomone, leggete poligonato.

Siler montano, leggete seseli, & ligustico.

Silphio chiamano i Latini laserpitio.

Silique uolgarmente si chiamano carobe.

Simphito è cognosciuto da pochi.

Sio non è il crescione, ma altra pianta, Serapione il chiama senecion è pianta grossa, dritta, con foglie larghe, & odorate.

Sifaro non si conosce al presente, che cosa sia.

Si sembra non pare, che sia altro, che quella pianta chiamata da alcuni Balsamita, & da altri menta Romana.

Smilace delli horti, vogliono, che siano quei fagioli di diuersi colori, che si chiamano uolgarmente fagioli turcheschi. smilace aspra chiamata alcuni hedera spinosa, & altri rouo ceruino. smilace è liscia simile al villucchio maggiore, & si chiama volgarmente nelle speciarie volubile.

Smirno è quella pianta, che noi chiamiamo macerone.

Solatro è di più specie conosciuta, tra le quali ne è vna, che gli specia-
li chiamano alchechengi, ouer vesicaria, & da Greci Halicacabo.

Solbastrella è specie di pimpinella.

Soldanella, leggete Brassica marina.

Solfo ottimo è quello, che per non hauer sperimentato il fuoco, si chiama viuo, & di questo quello, che risplende, come lucciola, lucido, & senza mistura di falsi: di questo poiche ha sperimentato il fuoco, l'ottimo è il uerde, & il ben grasso.

Sonco si chiama cicerbita, & è di due specie, aspro, & liscio.

Sparganio non è la spatula fetida, come vogliono alcuni, ma altra pianta.

Sparto non è la ginestra, ma altra pianta.

Spatha, leggete Palma elara.

Spatula fetida, leggete sparganio, & xiride.

Spelliciosa, leggete senecio.

Spelta, leggete zea.

Speroneda caualliere, leggete Consolida Reale.

Speronella, leggete Aperine.

Sphondilio non è l'Achanto volgare, ne la Branca vrsina.

Spina celtica non è la lauanda.

Spico nardo è secondo Galeno vna radice, & non spica, & è noto, si elegge quello, che si chiama Soriano, ha la spica corta folta de suoi cappelli, rossa, di odore grato, simile alquanto a quello del cippero, & che masticato è amaro, & rasciuga la lingua, & dura il suo odore lungo tempo adulterasi con lo antimonio, spruzzandouelo su con l'acqua, & con vino de dattoli per dargli piu peso. cognoscesi à i segni sopradetti, si suole ancora vendere quando è stato tenuto in molle, ma questo si conosce, perche ha le sue spiche bianche, aride, & senza terra applicata.

Spodio si troua nelle fornaci del rame, nelle quali ancora vi si troua la pompholige, che è la tucia de gli Arabi, & si fanno delle fauille, che escono del metallo, & sono differenti, perche il spodio è fatto delle parti più grosse, & si troua nello spazzo della stanza oue si cuoce, & per

ciò è pien di terra, & in brattato. la pompholige è fatta delle fauille più sottili, le quali in alto volano, & al palco si attaccano, à modo di vn sonaglio fatto, come quelli, che si fanno nelle pioggie al tēpo della prima uera, di color bianco, le quali si disfano in poluere, alla farina simile, & sono di virtù simili. ma la pompholige è di parti più sottili. hoggi se no conosciuti, & ageuolmēte se ne può hauere de luoghi d'Italia, & dell'Alē magna, doue si lauora il rame. & in cambio si può vsare gli antistiti di Dioscor. ouer la tucia delli speciali. lo spodio di Auicenna si fa delle radici delle canne, & si debbe vsare nelle sue ricette. perche è vno antispodio quell'altro fatto di stinchi di Buoi, & simili animali, che s'usa per le speciarie è meglio lasciare, & vsare in cambio ò quello di Auicenna, ò vno dell'antispodij di Dioscor. nelle medicine, che si danno dentro del corpo, in quelle di fuori, ò il vero spodio, ò la pompholige, ouer la tutia de gli speciali preparata.

Spuma maris chiamano i Greci & Alcionio, & i Latini.

Staphisagria chiamano alcuni vna siluestris, herba pedicularia, & pituitaria, è pianta nota.

Squinantho, leggete Giunco odorato.

Stechade chiamano i speciali sticados, nasce nell'isole di Francia vicino à Marsilia, nomato stecade.

Stirace è hoggi di due sorti, vna chiamata storace calamita, & da Greci semplicemēte stirace: l'altra storace liquida, credesi da molti, che ella sia lo itatte della mirra, che è la grassezza sola, che non pare punto vero in questa, ch'hoggi si vede nelle speciarie. lo storace calamita è la gōma d'un albero simile al melo cotogno. quello si tiene per il più eccellēte, che è rosso, grasso, ragioso, & che nelle sue granella biancheggia, & quello, che riserba molto tēpo la bōtā del suo odore, & che quādo si malassa rende vn liquore simile al mele. vituperasi il nero, il sēbолоso, il fragile, & il muscato contafassi con la tarlatura del suo legno col mele, & cō la feccia dell'unguento irino, & alcune altre cose. quella, che hoggi si vède nelle speciarie cōuiene in qualche parte alla descrizione di Dioscoride, & pensiamo si possi vsare infino à tanto, che meglio non ci dimostri.

Strutio, leggete Radicetta.

Succino si chiama charabe nelle speciarie, & da profumieri ambra gialla, & i Greci Electro.

Succisa, leggete morsus Diaboli.

T.

TAmariglio chiamano i Greci Mirice, è pianta conosciuta.

Tamaridi sono i frutti d'un albero, specie, secondo alcuni di Palma, si sono viste le foglie de tamarindi molto simili à quelle dell'Hiperico, cioè perforata, ancora che d'alcuni gli sieno attribuite la

del Salcio. i frutti i quali hoggi si adoperano sono noti lodandosi quelli, nel nero rosseggiano, teneri, pieni di filamenti, freschi, grassi, & non rifeccchi, di sapore dolce con poco di acerosità. falsificandosi con polpa di prugne ma ne dimostra la fraude l'esser eglino nel color più rossigni, & più chiari, si conseruano ammassati insieme in vaso vetriato in luogo fresco & asciutto.

Tamaro, leggete Vitenera.

Tanacetto, ouer atanasia si chiama uolgarmente Dameta. dicono, che è specie di Parthenio.

Tasso Barbasso, leggete Verbasco.

Telephio vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Fabaria faua grossa, ò faua inuersa: nondimeno non pare, che sia quella.

Terebintio fa le foglie simili al frassino, ma nõ così lunghe, benchè più grosse, i fiori come d'oliua, ma rossigni, la terebintha distilla dal suo tronco.

Tereniabin è la m̃ana, come piace à alcuni, liqda, che cade dal cielo.

Terra sigillata delle speciarie essere dourebbe la terra lenia di Dioscor. & di Galeno. à tempi nostri sono portate di Constantinopoli due sorte di terra, vna che rosseggia in girelle picciole sigillate con lettere Turchesche, vn'altra di color bianchiccio verso il cineritio in girelle più grãde cõ lettere Turchesche sigillate, le quali sono in p̃ggio a i Turchi & in gran riputatione contra à i ueleni, & non è ageuol cosa à poterne hauere copia, lequali sono portate in Constantinopoli per quanto si ritragga, non di Lemno, ma d'altri luoghi lontani, & molti diuersi, perche nõ si può dire, che alcuna delle uomate sia la terra Lemnia, la rossa scõdo alcuni è poraata di Lēno, & la uera terra lemnia. trouasi ancora in Maltha vna terra bianca, leggiera, la qual uendono i ciurmadori, che ha uirtù contra i ueleni, onde si pone in cambio della terra lemnia il bolo armeno oriẽtale, ò una delle sopradette, benchè sia la turchescha molto potente contra il ueleno della uipera la terra sigillata delle speciarie, per non somigliare in alcuna parte la lemnia non si debbe usare, eccetto in alcuni medicamenti di fuori.

Testicoli non sono i satirioni, ne altre piante, come si può leggere appresso Dioscoride.

Thimbra, leggete Satureia ouer conilla.

Thimclea, ouer chamelea chiamauano gli Arabi Mczereon, quella pianta della qual si raccoglie il grano gnipio.

Thimo è conosciuto da ciascuno, è una pianta sarmentosa, circòdata da molte minute, strette, & sottili frondi: ha nelle cime piccioli bottoni, pieni di porporei fiori nasce in terreno magro, & salso.

Thlaspi chiamano i barbari Nasturtium tectorum, è secondo Diosc.

vna herbetta, che produce le foglie strette, lunghe vn dito, volte à terra, grassette & intagliate in cima. ha il fusto sottile, lungo due spanne, non senza ramuscelli, che lo circondano per ogni intorno. ne i quali è il frutto, il qual dal nascimento si và slargando in forma di quello delle lenticchie, con seme dentro simile al nasturtio, eccetto, che nella cima è alquanto sfilso. il fiore biancheggia. nasce nelle vie, nelle siepi, & ne i fossi: pone Dioscoride vn'altra sorte di thlaspi, di autorità di Crateua, con le foglie più larghe, & le radici maggiori, il qual più facilmente si troua, & si potrebbe per il primo vsare.

Tilia, è la philirea, & si troua di due specie maschio & femina.

Tithimalo chiamano i speciali esula, ne sono più specie.

Tordilio, è il fefeli, ouer siseleos, che i speciali chiaman sler montan.

Tossilagine si chiama volgarmente farfara, & farfarella, & in alcuni luoghi vngia caballina, & è nota.

Tragacantha, è quella pianta la radice della quale destilla quella chiamata dai speciali draganto.

Tricomane volgarmente si chiama capel venere, il quale è specie di Adianto.

Trifoglio, ilqual chiamano i Greci triphilon, altri oxitriphilon, altri menianthes, altri lo chiamano asphaltio, & alcuni cnicio, è vna pianta, che cresce sopra l'altezza d'un gombito, con fusti sottili, neri, & simili a giunchi, donde nascono alcuni piccioli pendenti, da ciascuno de' quali nascono tre frondi simili al lotto albero. hanno questo quando sono nate poco odore di ruta: ma quando sono ben cresciute odora di bitume. produce il fior purpureo, il seme alquanto lungo & peloso, da vna banda lungo, con vn cornetto in fuori. la radice sua è sottile, longa, & dura. questo si troua hoggi copioso nell' Elba, & in quello di pietra Santa. & questo si debbe vsare, & non i nostri trifogli di prati. i quali sono diuersissimi dal uero trifoglio, del quale intesero i Greci.

Trissagine, leggete camedro.

Turbith è la radice d'una pianta latticinosa, la qual è biaca, & par che sia la radice dell'alippo di Diosc. ò nera, ò citrina, la qual si pesano molti, che sia la pitiusa. Hora comunchè si sia, si loda più la biaca, la qual hoggi viene di Soria, & credesi sia il uero turbith bianco, ò che per quello si possi vsare, & di questo si elegge quello, che dentro è uoto, come vna cāa, gommoso, la corteccia di color di cenere, pulita, & che sia frangibile ad altera impiastrandolo di fuori con la gomma prima dissoluta: ma conosce rompendolo, che di dentro delle rotture non vi è gomma.

Tutia delle speciarie è la cadmia de gli antichi si genera nelle fornaci del rame delle fauille, come lo spodio, & la pōpholige, la qual è la tutia e gl' Arabi. la cadmia si genera delle parti più grosse, & si troua ò nuda

alta, & in forma di grappoli appicata alle volte delle fornaci, & si chiama Bottrite, ò appicata a certe verghe di ferro, le quali per questo si mettono alle fornaci, ouero alle parti, la qual si chiama placite noi habbiamo a tēpi nostri più copia di quella, che si appicca alle verghe del ferro; che delle altre due sorti, bēche se ne troui assai della adulterata, & fatta di certa pietra pesta, & con acqua, o altro liquore, & zolfo ridotto a modo di pasta, & impiastrata in su le canne, & corta. conoscesi dal colore, il qual nō è così bigio, ne vā verso l'azuro, come la vera, & ancora si conosce alle granella, che nō sono simili quelle della vera, che paiono appiccati insieme a fuoli, & al peso, perchè la vera, & nō adulterata è più graue assai. trouasene vna sorte a modo di pietra nelle caue del Rame, si come Galeno, benché Dios non volesse, & ancor hoggi se ne troua. & serue a coloro, che fanno l'ottone. si legge, ò la bottrite, della qual rade uolte si vede ne nostri tempi, ouero quella, che si chiama Alessandrina, che è quella, che si auolge intorno alle verghe ò altri corpi rotondi, la qual si discerne dalla falsa, cōme è detto.

Valeriana, leggete Phu.

Verbasco ouer tasso barbasso, è di due specie bianco, & nero, nel che s'intende il maschio, & la femina.

Verbenaca è di due specie retta, & supina, è pianta notissima.

Vermicularia, leggete Sempreuiuo minore.

Vernice di scrittori, leggete Sandaracha gomma.

Serruccaria leggete Helitropio maggiore.

Verze leggete Brassiche.

Vesicaria è specie di solatro, chiamato Halicabaco.

Vitrolo, leggete calcantho.

Vincibosco leggete perielimeno.

Vitalba è specie di clematide, quale habbiamo parlato al suo luogo.

Vite biāca si chiama volgarmente nelle speciarie, Brionia, e tra il uolgo zuccha seluatica, è pianta nota, vite nera si chiama in alcuni luoghi Brionia nera, la qual ha le frōdi simili à l'hedera, ma maggiori, fa i frutti in grappoli.

Vitice volgarmente si chiama agno casto, è di due specie bianco, & nero, è pianta notissima in Italia.

Viticella, leggete momordica.

Vngia di cavallo, leggete Tossilagine.

Vngie odorate chiamano i speciali Blatebisanthis.

X

X Anthio volgarmente si chiama lappola minore, è pianta nota.

X Xilobalsamo è il legno del Balsamo, del qual non ne habbiamo cognitione.

Xilo, leggete bambagio.

Xiphio, leggete Gladiolo.

Xiride si chiama da molti spatula fetida, ha fronde simile à l'iride, ma più larghe & appuntate.

Z

Z Afrano, leggete croco.

Zacintha è specie di cicorea.

Zea, come pare ad alcuni è la spelta nota per tutto.

Zurumbeth arabico, leggete amabo

I L F I N E.

Animali & parti loro necessarie alla Speciarìa.

DE gli animali, & de minerali ne gli predetti seplci poco habbiamo fauellato, percioche nõ fa bisogno alla cognitione loro se nõ dell'occhio: ma lo speciale che ha da trouare li semplici sappia, che le cose necessarie di quelli sono nelle piante, ne gli animali, & ne i minerali. delle piante si cogliono le radici, i tronchi, i rami, i germi, le midolle, le cortecce, le foglie, i fiori, i frutti, i semi, i fucchi, le ragie, le gomme, il vischio, & simiglianti.

Gli animali, che sono in uso nelle speciarie sono à tutto il corpo di loro, come di rodine, di code tremole, di sodole, scorpion, volpe, millepedi, locuste, & catarille, lombrici, cicale, lumaghe, granci, ostriche, buccine, & simili. si vñano ancora alcune membra, come sono testa, ossa, & denti di uipere, e d'altri animali, fegati di lupi, & di cerui: cagli di lepore, fele d'aquila, polmone di volpe, sague di rodini, testicoli di castoreo, reni di stinchi, verga di ceruo, grasso, seuo, ceruello, midolla di vari animali, vnghie di capra, & di asino, corno di ceruo, & spoglia di serpi.

Sono necessarie ancor alcune superfluità di animali, come sterco di fanciulli, di cani, di lupi, di buoi, di capra, di colombi, vrine, sudor, sali, urina, peli, lana, espo, ouo, latte, butiro, siero, cascio, mele, cera, propoli, seta, & altri Minerali, che sono di bisogno allo speciale.

De minerali, & mezzi minerali sono bisognosi il sale, lo adrace, la spugna, lo asphalte, l'alcionio, gli coralli, i smeraldi, i rubini, i zaffiri, lo alume, il litargirio, il solfo, il nitro diuerse terre, come il bolo armeno, la terra sigillata, & altri simiglianti.

Ma quali siano più in uso, & necessarij alle speciarie, verremo à raccontare, & prima diciamo quali lo speciale troui per ordinar la sua materia.

*Quante, & quali cose debbe hauere lo Speciale per fornire
la sua bottega.*

S E M I N E C E S S A R I I.

S eme di Iusquiamo	Et di endiuia	Coloquintida
Cardamomo	Acetosa	Pigne
Siler montano	Staphisagria	Mandorle
Sinape	Vrtica	Nociuole
Peonia	Pfilio	Dattoli
Bursa pastoris	Rape seluatiche	Vua passa
Amomo	Genestre	Pignoli
Dauco	Seme santo, cioè Alef-	Tutti i mirabolani
Caruo	sandrino per i vermi.	Prune damaschine
Ameos	Seme di rose chiamato	Sumach
Feuistico	anthera.	Mirtilli
Petrosemolo	Caulo	Cubebe
Fenocchio	Nasturtio	Oliue
Aniso	Cataputia maggiore	Iunipero
Comino	chiamata cherua,	Sebesten
Sparagio	ouer gianoregio.	Meloni
Apio	Lupino	Cotogni
Ruta	Nigella	Zizole
Milio sole	Basilicò	Sorbe
Fen greco	Miglio	Peti
Altea	Orzo	Pomi aromatici
Seme di lino	Formento, ouer tritico,	Cedri.
Berberio		Et gli Archechengi.
Papauero bianco	<i>Fruttinecessarij</i>	<i>Fiori necessarij.</i>
Papauero nero	Frutto di Carpobalsa-	Fiori di rose
Semi quattro maggio	mo	Mandorle
ri freddi.	Gariophilo	Viole
Cioè, di melone	Noce mescata	Agno casto
Cocomero	Noce inda	Anthos
Anguria	Noce metel	Balaustio
Zucca	Anacardi	Epithimo
Quattro semi minori	Bacche di lauro	Nanufari
freddi.	Pepe nero	Buglossa
Cio è di portulaca	Pepe lungo	Cheiri
Scariola	Pepe bianco	Tasso barbasso
Tattica	Tamarindi	Sambuco

Basilico	Laureola	ne' tetti delle case.
Meliloto	Lauro	Tasso barbasso
Di camomilla.	Efula	Ruta Capraria
	Tithimallo	Ruta seluatica
<i>Delle foglie necessarie.</i>	Pic coruino	Berbenia
	Pic columbino	Calidonia
Foglie di boragine.	Corrigiola	Finocchio
Buglossa	Sabina	Camomilla
Endiuia	Millefoglio	Meliloto
Cicorea	Baccaria	Centaurea
Scolopendria, cioè lin-	Cime di rubo	Portulaca
gua ceruina	Cardo	Linaria
Tamarisco	Lapa	Angelica
Afaro	Valeriana	Pimpinella
Lupulo	Serpentaria	Parietaria
Fumotette	Carthamo marino	Virga pastoris
Thimo	Soldanella	Sticade
Sena	Delle tre specie di	Scabiosa
Cuscuta	Consolida	Serpillo
Abinthio	Piantagine	Polio
Menta	Nenufari	Cocumero asinino
Calamento	Philipendola	Capil Venere
Pulegio	Primavera	Lapatio acuto
Origano	Matrifilua	Agrimonia
Mentastro	Aquilegia	Hiperico, cioè pforata
Serpillo	Bettonica	Alchechengi,
Maggiorana	Peuerella	Caolo
Saluia	Vermiculare	Viole
Rosmarino	Sempreuiua	Biete
Ruta	Cimbalaria	Mercuriale
Abrotano	Hepatica	Altea
Centonico	Centro di gallo	Malua
Spica di tre specie	Coda di cauallo	Vrtica
Sassifagia	Eupatorio	Basilico gariofilato
Chamedrio	Solatro fluuiale	Rafano
Chamepitio	Solatro minore	Verrucaria
Arthanita	Prassio	Gariofilata
Mirto	Artemisia	Cinque foglio
Gramegna	Matricaria	Colarea
Trifoglio	Vsnea; cioè herba mol	Polipodio
iuuinanto	to minuta, che nasce	Felice.

Salice	De liquori, & succhi con	Gocumero asfinio, far
Herba grassa.	denfati necessarij,	te di esula, & di tutti i
	Liquore di manna, ben	latticinij.
De legni necessarij.	che sia rugiada.	Succo di chelidonia
Legno aloe, cioè xilo	Di opio	Succo di ruta, & herbe
alos	Hippocisto	simili, che sono i vso.
Legno balsamo, cioè xi	Acacia	
lobalsamo	Aloe	Delle gomme necessarie.
Tre specie di sandali,	Laudano.	Mirra
cioè bianco, rosso, &	Scamonea	Incenso
giallo	Succo di liquiritia	Euphoribio
Et il legno di Tamari-	Sangue di dragone	Galbano
sko	Camphora	Serapino
Delle tre scorze neces-	Cera	Opopaneco
sarie.	De succhi, & liquori li-	Bdellio
Cortecce di cinnamo-	quidi.	Ammoniaco
mo	Succo di bietole	Sarcocolla
Cassia lignea	Viole	Storace
Mandragora	Balsamo	L'una & l'altra pece
Cedro	Olio	Vernice
Granata	Ciano	Mastice
Raphano	Miele	Gomma arabica
Sambuco	Succo di pomi granati	Tragacantho
Radice di cappari, di in-	Cotogni	Charabe
censo.	Succo di rose	Gomma di cedro
	Aceto	Gomma elemi
Delle radici necessarie.	Succhio di finocchio	Gomma edera
	Agresta	Gomma di Abete
Radice di reubarbaro	Abfinthio	Gomma di pino
Reupontico	Solatro	Terebentina
Rubea tinctorum	Sempreuiua	Colla di pesce
Zedoaria	Zucca	Gomma di finocchio
Gengeuo	Gocumeri	Et gomma di ruta.
Cosmo	Anguria	De ossi necessarij.
Brionia	Squilla	Ossi di dattoli.
Been bianco, & rosso	Latte di tithimallo	Corno di ceruo, & de
Calamo aromatico	Succo di menta	gli altri ossi che si vsa
Meo	Succo di scorze di me-	no si nartan nella se-
Dittamo	zo di sambuco	quente colonna, cioè
Tormentilla	Succo di Ebulò	delle superfluità de
Et di fu. cioè valeriana.	Succo di ireos	gli animali.

<i>Delle superfluità de gli animali.</i>	Felle di sparauciero	Pietra armena
	Felle di aquila	Pietra hematide
	Sero di latte	Pietra iudiaca
Carne di Leone	Latte di turtte le specie	Pietra lincis
Fegato, & intestini di lupo	Butauro	Chrifiallo
Polmone di volpe	Melle	Calamita
Pelle di dentro del stomacho delle galline	Cera	Antimonio
Milza di polio, & di cauallo	Sangue di colombo	Cinabrio
Coagulo di lepore, che è meglio di tutti	Ossi di sepa	Et marmore
Coagulo di capretto	Muschio	<i>De fragmenti, & gemme preciofe.</i>
Capriolo	Seta abbrusciata, & cruda	
Vitello	Sterco di colombi & humano	Saphiri
Affungia di porco	Di gallo	Granate
Gallina	Sterco di tarantola	Giacinthi
Anera	Auoglio	Smeraldi
Cauallo	Spodio	Rubi, & altri simili.
Afino	Margarite, ouer perle	<i>Di alcune specie di terra condensata, & mezzimnerali, liquali cofinifcono.</i>
Orfo	Et caftoreo	
Taffo	<i>De Metalli neceffarij.</i>	
Becco	Oro	L'asphalto
Volpe	Argento	Solphore
Gatte	Chalcecaumenon.	Chimelea
Auoltore	Piombo brufciato	lume di rocca
Affungia humana	Battitura di rame	Alume iameno
Similmente feuo di capra ouer di becco	Ceruffa	Terra figillata
Medolla di offa di gabbè di vitello.	Marchefita	Vitriolo
Ceruo	Litargirio	Fior di rame
Vacca afino	Minio	Auripimento
Oſſo di cor di ceruo	Argento viuo	Arsenico
Corno di ceruo.	Et argento folimato.	Sal comune
Fiel di toro	<i>Delle Pietre neceffarie.</i>	Sal gemma
Fiel di becco		Salindo
Felle di capre		Sal armoniaco
Felle di lepore		Sal nitro
Felle di testugine	Coralli bianchi, & roſſi	Sal al chali.
	Lapis lazuli	

Ci sono ancora altre specie di semplici in vso, ma chi in vno paese, & chi in vn altro, delli quali non accade, che ragioniamo, ma insegneremo quando, & come, & doue si debbano raccogliere li semplici, & eleggere. & però cominceremo dalle radici.

Le radictin che tempo si debbono racogliere, come seccare & conseruare, & doue si habbiano à riporre quando sono secche.



Icono alcuni, che le radici si debbono cauare nel Autunno, & altri nel principio di Primavera, auanti che crescano le fródi: percioche in questi duo tempi si troua la uirtù nelle radici, più che in alcuna altra parte: ma io credo, che molto più humore si troui in quelle, che si cauano la Primavera, per non hauer prodotto oltre fusti ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle radici. & parmi perciò ragioneuol cosa, che quelle dell'Autunno non debbiano essere, per hauer di poco tempo fruttato. ne così piene, ne così uigoroſe, quantunque però non uoglio negar io, che quelle della Primavera per esser molto più piene d'humore di quel, che vi si conuerrebbe, & molto manco digesto: che non è, poscia quelle, che ui si ritroua l'Autunno, non sieno più atte à putrefarsi, & corrompersi nel serbarſi di lungo: al che hauendo rispetto Dioscoride, disse espressamente, che le radici si debbano nel cadere delle foglie, che elle producono, il che accadendo, scòdo la natura di diuerſe piante varij tempi dell'anno. bisogna star attento di raccogliere ciascuna radice nel suo tempo determinato stirpandole di terra, essendo però possibile, tutte, & in quei terreni, & sotto quei climi del cielo, che li sono più familiari.

Deuono oltre à ciò le radici esser ben nutrite, & ben salde, nette da ogni putredine: ma però, che non siano per troppa copia di superfluo nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascono, più piene, & più grosse del douere, ne ancora per difetto di quello suauite, & rugose. il che considerando Galeno mentre, che scriueua delle radici dell'iride al primo libro de gli antidoti: sono inutili vniuersalmente, diceua, in tutte le specie delle medicine quelle radici, che sono fiappe, e rugose, & quelle sono ueramente peggiori delle mezanamente nutrite, & medio cremente cresciute, che passano la mediocrità della grossezza, & che cò tengeno in se più humore di quel, che vi si richiede.

Ma è però d'auertire auanti, che si secchino, di cauare fuori quella leggiosa midolla, che quasi in tutte le radici si troua, per esser ella inutile, & di niun ualore: come nelle radici della gëtiana, del pà porcino dell'a-

ristolochia rotonda dell'iride, della *brionia*, della *centaurea* maggiore, & di alcune altre piante cotal midolla non si troui.

Secche, che sieno poscia le radici à bastanza, & che ben si conosce che si possono conseruare senza guastarsi, & ripongasi in luoghi oue non penetri il sole, non entri il fumo, l'humido nõ tocchi, & la poluere non ariui ma sia vn luogo eminente, & secco, che rimiri il Settenrione, ò veramente il mezzo giorno quando si riponessero nõ del tutto bẽ secche, hauendo però auertenza, che in quel tempo l'austro humidissimo vëto non gli spiri sopra: possonsi poscia così seruare tãto tempo, quanto elle durano, senza suanirsi, tarlarsi, & corrompersi, quantunque le sottili, come sono quelle dell'asaro, dell'asparago, del phu, del rusco, ouer brusco, & altre simili, non durano più d'vno anno, tutto che l'elleboro tal bianco, qual nero, per sottil di radici che si sia, fino a trenta anni si conserui buono.

Debbesi dico offeruare il tempo del ricogliere, il luogo del riporre, & il termine del durare nõ solamente nelle radici, ma in ogni altra parte di ciascuna pianta, & parimenti de gli animali, come è il sangue del becco, il fegato, lo sterco, & il budello del lupo, il polmone della volpe, la vesica del porco cingiale, la spoglia delle serpi, & altre simili. ricolgansi adunque tutte queste cose quando si ritrouano del tutto piene della virtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle stagioni appropriate.

Ne sono però da biasmare coloro, che nel cogliere alcune herbe, & radici offeruano alcuni tempi determinati, & alcuni aspetti de pianeti del cielo. pritrouarsi scritto da autori degni di fede, che le radici della peonia per il mal caduco non si debbono cauar di terra se non nel scemare della luna ne parmi, che sia tal openione del tutto reprobabile, ne da cõparare con le sciocchezze de gli incantefmi, & altre cose vane, scritte da Pamphilo, percioche essendo tutte le nostre cose terrene dalle celesti superiori, può molto ben stare, che la Luna, come pianeta più de tutti gli altri propinquo à noi, & di uelocissimo mouimento, habbia così nelle piãte, come in molte altre cose hor nel crescere, & hor nel scemare, che ogni mese si vede in lei, non poco rispetto. onde nõ senza cagione disse Galeno, che l'alisso herba si deue ricogliere per morsì de' cani rabiosi ne giorni canicolari, parimenti i grãchi de fiumi per lo effetto medesimo, nel qual tempo si ricolgono gli scorpioni. & si ritroua l'auusa cõ la radice tutta piena di sangue, come ancora si debbono sempre le piante di natura calda ricorre in luoghi caldi, & asciutti. & però scriuẽdo Hippocrate à Crateua diceua. sforzaratti quanto è possibile di ricorre, l'herbe delle radici nelle montagne, ouer sopra gli altri colli percioche queste veramente sono più salde, più acute di quelle. che nascono in luoghi

humidi, & acquosi: & questo per ritrouarsi ne monti la terra più densa, & l'aere più sottile. ma procurerai ancora di cogliere i fiori di quelle, che nascono intorno alli stagni, a i paludi, a i fiumi, & alle fontane, & massimamente quelle, che so io esser deboli, suauite, & di dolce sostanza.

Cauate oltre à ciò che sieno le radici di terra, lauinsi prima in acqua chiara sin tanto, che siano ben nette dalla terra, & dal fango, & mondinsi poscia da tutte quelle picciole & capillose radicette, che quasi tutte vniuersalmente hanno d'intorno, & pongansi con ogni diligenza à seccare. & essendo come sono quelle del finocchio, dell'apio, dell'asparago, del brusco, del polipodio, della rubbia, dell'endiua, & altre simili, seccinlisi nell'ombra, & nel uento, & non si lascino in modo alcuno toccare dal sole, accioche non ne risolua egli, per esser rase, & sottili, tutto quel buono, che vi si troua. se seranno di quelle, che naturalmente sono grosse, come di gentiana, d'enola, di mandracola, di brionia, & altri simili, & che il tempo sia nuuoloso, & d'inuerno, accioche tenendole à l'ombra non si muffino ne s'infracidiscano, si possono securamente seccare al sole, & al vento. il che più commodamente fare puossi, quando tagliandosi in sottil parti s'infilano in qualche sottil fune, i guisa, che l'una parte non tocchi l'altra, ouer, che si distendano sopra graticci & ogni giorno più & più volte si mouano con la mano.

Come si debbano ricogliere, & seccare le herbe, & riporle.

DEbbosi parimenti ricorre, gouernare, & seccare l'herbe nel modo medesimo, che le radici, eccetto quelle, che giornalmente si adoperano verdi tanto per l'uso delle medicine, quanto de cibi, & condimenti loro, come la lattuca, l'endiua, la cicorea, la procachia, la borragine, la bietola, l'atriplice, il cauolo, le viole nere, la vetriola, la mercorella, la rucchetta, il nasturtio, il basilico, il petroselinolo, il iusquiamo, il sepreuio, il solatro hortolano, l'halicacabo, l'acetosa, l'asparago, la malua, l'acantho, & altre affai. come quando, si vuole usare alcune herbe calde, si tolgono alle volte più fresche, che secche, oue sia la intentione di meno scaldare: percioche l'humidità, che si ritroua esser nelle verdi, mitiga assai il calore, che si ritroua in loro. & queste sono l'amaraco, la meta, l'assenzio, il thimo, la timba, la ruta, la calaminta, il filembro, il pulegio, l'abrotano, & altre simili.

Sono ancora alcune, che si debbono ricorre quando cominciano à produrre i fiori, come è la centaurea minore, le viole, l'origano, il simphito petreo, il pulegio, il serpollo, l'amaraco, il pelio, il thimo, il chamædion, il chamæpiti, la camamila, il crisanthemo, la sicca, l'hysopo

il fumoterra, & altre simili piante, le quali per breuità trapasso.

Ricolgansi oltre à ciò queste cose ne tempi asciutti, sereni, non cò nebbia, ne nuuoli, & non pioggia, & poscia ben nette dalla terra, & da altri mesugli diligentermente si secchino all'ombra: come, che alcune ve ne sieno, che per hauer il fusto grosso, & carnosso, come è l'acantho, & altre per hauer le foglie molto humide, & grosse, come la procaccia, & il crethamo, che hanno bisogno d'esser secche al sole: percioche ripenendosi a seccare all'ombra senza alcun dubio s'infracidirebbono. secche adunque, che sieno, ripongansi in sacchetti, ouer scatole di legno, & debbonsi tenere ben ferrate, accioche non si suaniscano.

Il perche erano molti speciali, che legate l'herbe secche in mazzetti, l'apiccano al palco delle botteghe, oue non solamente perdono in breue tempo ogni vigore robbatogli dalle diuerse qualità dell'aere, ma diuentano ancora una sentina di mille sporcitie, perche non solamente si caricano in breue di poluere, & di tele di ragni, ma diuentano tutte nere per la gran moltitudine delle mosche, che giorno, & notte vi si riposano.

Ne ancho è cosa troppo laudabile il tenere appiccari ne sacchetti di tela, come costumano alcuni altri: percioche penetrandoui dentro l'aere al tempo del gran caldo, risolue, consuma, & suanisce ogni virtù loro, & la poluere, che vi rimane, le guasta, & corrompe, di modo, che per conseruar l'herbe & parimenti le radici nella virtù loro, non è miglior cosa, che seruarle nelle scatole ben stiate, ouer in uasi di terra cotta diligentemente ferrate, come insegna Hippocrate, scriuendo a Crateua cotai parole tutti i medicamenti, che sieno, come succhi, & liquori portinsi in vasi di uetro. & l'herbe, i fiori, & le radici in uasi di terra cotta nuoui, accioche il vento, & parimente l'aria non ne risolua il vigore. il che se vuol Hippoc. che s'offerui nelle fresche, tanto maggiormente si deue offeruare nelle secche.

Quando si debbono ricogliere i fiori, seccare, & riporre.

Debbonsi oltre à ciò corere i fiori, come l'altre parti delle piante nel tempo, che hanno piu vigore, & non quando già mezzo suaniti sono per cadere. quelli de cappati si ricolgono auanti, che s'aprano: & le rose quando non ben del tutto sono aperte: & tutti gli altri uniuersalmente, come sono usciti ben fuori, & perche quasi per il piu tutti i fiori sono piu fragili, piu teneri, & piu sottili dell'herbe, che li producono, non solamente bisogna nò seccarli al sole, ma neanco all'ombra in luoghi troppo caldi percioche non manco gli suanisce la caldezza dell'aria, & da' luoghi eminenti, che si faccia quella del Sole.

Secchinfi adunque in luoghi temperati voltandoli , & riuoltandoli spesso, accioche non si guastino: vsino diligenza che restino secchi, ò nel colore medesimo , che haueano verdi , ò poco da quello stesso lontani: percioche è cosa certa, che quei fiori che nel seccarsi perdono in tutto il colore, non sono di valore alcuno nella medicina seccansi benissimo distesi sopra lenzuoli di tela, & coperti con veli piu sottili.

Durano i fiori secchi vniuersalmente vn'anno, quātunque quelli della camomilla, della centaurea, del crisanthemo, della ginestra, dello spar to, & delle rose alquanto piu in lungo conseruate si possino , tenendoli ben chiusi nelle scatole.

In che guisa si debbono ricogliere i semi.

HAnnosi parimenti con non poca diligenza da ricorre i semi tanto quelli dico , che nascon all'herbe discoperti , come quel del Litospermo, del phalari, del finocchio, dell'aneto, del caro, & cimino che riferati in capi, come quello del papauero, della nimphaea, del melanthio, & dello iusquiamo. chi chiusi in bacelli come le faue, i fagioli, i ceci, i piselli, i dolichi, & i lupini. che dentro in cornetti, come il fen greco, il meliloto, la senape. & chi in diuersi inuolgi rauolti, quanto quelli che si ritrouano intorno alla midolla d'alcuni frutti, come è il seme di cedro, degli aranzi, de limoni, delle pere, delle mele delli cotogni, de' peponi, de cedruoli, delle zucche, & delle angurie. togliendo quelle de' frutti, quādo i frutti son ben maturi, & quelli dell'herbe, quando già fatte secche più non verdeggianno, & quantunque molti semi, si ritrouano, che molto più d'uno anno si conseruano: nondimeno molto meglio & più sicura cosa è rinotarli ogn'anno: percioche pochi ne rimangono che inuetchiandosi non s'infracidiscano, & così acquistano vn calore fuor de naturale loro. secchi adunque che siano, conseruansi nelle scatole, & in luoghi secchi: percioche ageuolmente tirano à se l'humidità del luogo.

Quando si debbono ricogliere i frutti , & dipoi conseruargli.

I Frutti poi, come sono le susine, le giggiole, le bacche del mirto, le mele cotogne, le ciregie, amarene, le corniole, le sorbe, i fichi, i melagrani, & altri che serbano per l'vso della medicina , si debbono spiccare dall'albero, quando son ben maturi: quantunque le sorbe per secare si ricolgono non mature: auertendo però che doue sia intentione di molto costringere, & di ristagnare si debbono cogliete i frutti costrettiui. piu presto alquanto immaturi, che altrimenti le noci poi, le madorle, i pistachi, & i pignoli, & le nocciole non si ricolgano, se del tutto prima non sono

arriuate all'ultimo grado della maturità loro, ilche si conosce quando gli inuogli esteriori, che gli sono attorno si scorticano per loro stessi, & che scotendo l'albero ageuolmēte cascano: altrimenti molto nel seccar si si ritirano, & rimangono assiderati quelli adunque che di questi si cōseruano secchi, ripōgansi nelle scatole, & nelle casse, percioche meglio si cōseruano, che ne sacchi, & quelli che si cōseruano per tutto l'anno freschi, ò per maggior parte del tempo, attachinsi in luoghi asciuti, come si fa con l'vua, con le pere, con le cotogne, & co i melagrani: ouer sopra la paglia, come si fa con le mele, con le nespole, con le sorbe, ouer se peliscansi nell'orzo, & nel miglio, come si fa con i cedri, con i limoni, & con gli aranzi.

Come cōseruare si debbano le corteccie.

LE corteccie appo questo che si prēdono da' frutti, come sono mele, del cedro, de melagrani, & dalle zucche: quelle che si leuano da gli alberi, come de incenso, di legno guaiaco, di sambuco, & di frassino: & quelle che parimenti si spogliano dalle radici, come di cappari, di mandragora, di thapsia, di turbith, di esula, & d'altre piante, non altrimenti si debbono seccare, che le radici, & così medesimamente riporre.

Come si debbono fare, & cōseruare i succhi.

I Succhi ancora, come cose necessarie, sono da esser fatti, & cōseruati che non si guastino per tutto l'anno, con ogni debita ragione, & diligenza cauali adunque questi non solamente dall'herbe, ma dalle radici ancora, & parimente da frutti.

Quelli che si cauano dalle radici, come è il cirenaico, & quello della glicirrhiza si debbono fare nello spuntare, che fanno le foglie da terra.

Quelli delle foglie, auanti che le piante producano i fiori, & che di uēti il loro gambo sdegnoso, & quelli de frutti alcuni quando sono maturi, come uol esser q̄l de melagrani, de cedri, de limoni, & delle bacche del mirto, & alcuni de gli alquanto immaturi, come delle noci, del le more, del licio, delle bacche, del ligustio, & dell'acatia, il che parimenti si conuien fare con l'omphatio, di tutti questi quelli si cōseruano seccandosi al sole, ò uoramente à lento caldo di fūco, come lo aloè, lelaterio quello dell'assenzo, & dell'eupatorio, dell'hipocisto, della liquiritia, & simili. & altri si cōseruano così humidi senza seccarli, ne condensarli altrimenti. ma non però tutti si riserbano in un medesimo modo: imperoche si serban alcuni chiarificandoli prima, & cuocendoli poi alquāto al fuoco, come si fa cō quelli de rose, & d'endiua. di *herbale*

di acetosa, di lupuli, d'apio, & di finocchìo, & altri senza cuocerli altrimenti, spremendoli, & lasciandoli fare la residenza, & tramutandoli di vaso, in vaso, finche si chiarificano come si fa cè quello di melagrani, & di cedri, & di limoni, & delle mele cotogne, & delle more. ma è molto ben d'auertir, come dice Gal. al 6. lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi che si corrompono ageuolmente. volendoli serbare i succhi liquidi. se nel chiarificarli non si cuoccono à bastanza, & poscia non si metta sopra per conseruarli dello olio, come ben fanno fare i diligentissimi Speciali.

Gomme, lagrime, & ragie.

LE gomme sono come l'opopanaxo, l'ammoniaco, il serapino, l'euforbio, il galbano, il bdellio, la mirra, l'incenso. la sarcacolla & la storace la ragia sono come la laricina, la terebentina, la abietina, la picea, la strobilina, la lentiscina, & quella del pino. le lagrime poscia, come è il latte, che si raccoglie de capi di papaueri, chiamato propriamente opio, la scamonea, quello della thapba, il latte di tithimalo, di canoamo, il liquore della tragacantha, quel delle viti, del ginepro, de mandorli, di ciregie, & quella ancor, che chiamano volgarmente gomma Arabia. quantunque vogliono alcuni, che questa, & quella de fusini, de mandorli, & di ciregie, piu presto siano gomme, che lagrime. ma sia pure come si voglia, il tutto stà in saper ben conoscerle, imperoche non mancano truffatori.

Alcuni seruano questi tēpi à raccogliere i fiori, i semi, & le radici, & vogliono che nel mese di Aprile, & di Maggio, si raccolgano prima le herbe, & poi i fiori.

Ma i semi si debbono raccogliere l'estate, cioè nel mese di Giugno ouer di Luglio. percioche allhora sono più virtuosi.

Ma le radici si debbono raccogliere nell'autunno, percioche in tal tempo le foglie, & i semi li seranno caduti, ouer seranno seccate, & all' hora tutta la virtù della pianta è nelle radici.

Oltre à ciò le herbe si deuono seccare à l'ombra.

Ma i semi si debbono seccare al sol lento.

Ma differenza è tra le radici, percioche alcune si seccano al Sole, si come sono le radici grandi, percioche sono di grossa sustanza come è la radice di brionia di reupontico, di aristolochia, di gentiana, di mandragora, & di altri simili ma la radice d'ireos, petroselinolo, di finocchìo, di apio, di gariophilata, di asaro, & simili, le quali sono di rara sustanza, si debbono seccare all'ombra, & tutte le cose predette, cioè i fiori, le herbe, i semi, & le radici non si debbano riporre, se prima non so-

no ben secche, percioche si putrefarebbono.

2. Oltre di ciò è anco da guardatfi, di raporle oue vi sia fumo, ouer al Sole ouer in luogo humido, ouer pien di poluete, percioche li caderebbe ogni virtù, ma si debbono conseruare in sacchetti di lino: ma i semi, & i fiori, & le radici, si debbono riporre, & tutte da sua posta.

Ma alcuni, si come è Rinaldo da Villanoua in vn certo suo libro scrive, che l'herbe, i fiori, le radici, & i semi, che hanno mirabile proprietà ad alcune infermità, raccolte, secondo che i segni del zodiaco. percioche alcuni segni sono mobili, si come è l'Ariete, Cācro, Libra, & Capricorno: & in questi segni mobili sono da esser raccolti i succhi, i semi, & le radici solutiue, percioche più felicemente, & più presto operano.

Tra le herbe, si come è il mezercon, la fena, & la laureola.

1. Tra i semi, si come è il seme del carthamo; & di laureola.

Tra i succhi la scamonea, il succo d'ireus & di cocumeri seluati-
chi.

Delle radici, si debbono togliere, si come è il turbith, l'esula, il reubarbaro, & cose simili.

Né gli altri segni, che sono stabili, ouer fissi, cioè Tauto, Leone, Scorpione, & Aquario, in questi segni si debbono raccogliere similmente le herbe, le radici, i succhi, & li semi stitiche, & constrictiue, percioche meglio opereranno contra il flusso, & vomito.

1. Tra l'herbe si raccoglie, la piantagine, il Mirto, & la felice.

Delle radici, si come è la radice di felice.

Tra succhi si come è il succo di meli cotogni, d'acacia, & di mirtillo.

De semi, si come il coriandro, il seme di Mirto, & di rose & altri.

Tra frutti si raccolgono le sorbe, i cotogni, i pomi granati, pere, nespole, sumach, & galla.

Tra gli altri segni del zodiaco, che sono quattro i quali non sono stabili, ne mobili, ma sono medij, cioè Vergine, Sagittario, Gemini, & Pesci, ne quali sono da esser raccolte le herbe, le radici, & i semi, i quali non sono solutiui, ne stitici, si come è il finocchio, l'apio, l'abrotano, l'artemisia, la menta, & altri semi simili.

Ma perche questo modo sopradetto è troppo difficile per gli speciali, si lasci à peritissimi dottori. si debbono adunque raccogliere in tempo sereno, chiaro, & non ventoso: è anco da guardare, che non si raccolgano finche non siano nella loro perfetta bontà, & maturità, & nel suo tempo, & non si raccolgano quando sono vecchie, & consummate per alcuna loro infermità.

E anco cosa degna da saper che le herbe, che si raccolgono in terre montuose, e dure. sono più forti di uirtù.

gli horti, nelle valli, nelle terre grasse, & ne giardini.

Oltre a ciò si debbe corre tra le herbe, quelle che sono piu ramosse, & che sono co' suoi semi, si come è il sticados, il métaistro, il dittamo, el tri bolo marino, & l'hissopo, & simili.

Sono da esser raccolti i fiori auanti, che cadano, si come sono i fiori di alcanna, di tormentilla, di hiesmino, & simili.

Ma il tépo di raccogliere i frutti è quando sono buoni, maturi, si come è l'vua, i fichi, le prugne, i dattoli, & altri simili.

I semi si debbon raccorre quando si cominciano à seccare, & cadere, & inanzi, che cada sopra quelli l'acqua, che dalla piàta si distrugge.

Il tempo di cogliere le radici, i rami & le scorze, è quando comincia à cadere le loro foglie. oltre a ciò bisogna cauare i succhi delle piante, mentre che sono tenere, si come è il succo della celidonia, & della sempreuia, & dell'hipocisto, & dell'absinthio, & di simili, quãdo che vorrete cauare il latte d'vna pianta, ouer di alcun albero, sarà necessario, che si tagli mentre che la pianta viue ancora in terra, & non dopò che ella sarà cauata.

Douete ancora sapere, che le radici, le foglie, & i rami sian di qualunque piàta si voglia, nõ si debbono seccare, se prima non sono lauati dalla terra con acqua, & dalle sporcitie loro. oltre di ciò si debbono seccare in luogo ombroso, oue non vi sia humidità, & ripogansi i fiori delle herbe medicinali in casse di legno, & similmente si conseruano l'herbe stittiche, & le radici. ma i semi si debbono riporre in sacchetti di cuoio, accioche meglio si conseruino, come narra Dioscoride.

Ma percioche il modo sopradetto per gli speciali, & massimamente per gli indotti è alquanto confuso. si deue raccorre nel mese di Marzo le viole, & di quelle farne i trochisci de viole, & il siropo violato, & cauare il succo, & l'olio violato, & farne acqua. ne seccarete ancora a l'ombra nel medesimo tempo, & le riponerete.

Raccogliete similmente nel medesimo mese il fumoterre, & ne fate il siropo maggiore & minore, ne cauate ancora il succo, & il riseruate, benche tutte queste cose si possono fare, nel principio di Aprile. similmente incominciate à raccogliere il mastice infino al fine di Aprile.

Cogliete ancora la squilla secondo l'arte, & ne fate l'aceto squillitico, & lohoc di squilla, & l'ossimelle:

Nel mese di Aprile si deue raccorre l'euphragia, della qual fanno acqua, & anco secala, percioche è mirabile per gl'occhi.

Similmente raccogliete i fiori di boragine, di buglosa, de quali ne fate conserua, & ne seccate, & ne destillate, & fate acqua di boragine,

Oltre ciò si deue raccorre gli occhi di piopà: de quali ne fate l'unguento populeon.

Etiandio raccogliete la menta, la maggiorana, la citronella, l'iuu maggiore, gl'asparagi, & li riseruate.

Ancora cogliete i lilij, & ne fate l'olio chiamato irino.

Cogliete similmente il meliloto, & ne fate empiaastro.

Anche cogliete la scolopendria, la betonica, & il capil venere, & ne destillate, & ne desiccate & riponete.

Similmente cogliete le viole gialle, & ne fate olio, chiamato olio cheirino.

Deuesi ancora raccogliere la borsa pastoris, & farne acqua, seccarne, & reponerne.

Nel mese di Maggio, si deue raccogliere le rose rosse, & farne acqua mentre sono fresche, & fate l'acqua rosata, & la putificate al sole: oltre à ciò, che cauate il succo, & il riseruate, & ne fate la cōserua rosata, & il zuccharo rosato, & finalimēte ne fate l'olio rosato ottimo secōdo l'arte.

Ma notate, che in doi modi si può far l'olio rosato. prima si può fare delle rose non cōplete, & de l'olio omphacino, ilqual olio è piu stitico & confortatiuo, & freddo. secondo si può fare l'olio rosato di olio di oliue mature. il qual è piu. . . & mitigatiuo del dolore, & non è tãto freddo, si come è il primo. ancora ne seccate & le seruate & etiandio seruare i boccoli di quelli auanti, che s'aprano, perciòche sono piu stittici, & cordiali, & ne fate di quelle i trochisci diatodon.

Si deue anco raccorre nel medesimo mese il papauero bianco, il nero, & il rosso, & ne riseruate per l'uso, del quale ne fate l'opio, & l'ipoci ste pur nel medesimo mese.

Oltre à ciò raccogliete la camomilla, & ne fate l'olio, & ne riseruate i fiori essendo secchi.

Ancora si deue raccorre i fiori di ginestra, & farne il mele ginestrino, ilqual è ottimo per le scrophole, ne fate ancora l'acqua buona per il mal di renella.

Cogliete similmente i fiori di malua, & ne fate il mele maluato.

Etiandio cogliete l'anetho, & ne fate olio, ancora cogliete i capi del iusquiamo, & ne seccate.

Raccogliete similmente il seme della Bursa pastoris, & il riponete.

In questo medesimo si deue raccorre la saluia, & cauare acqua, & ancor desiccarla, & poi seruarla.

Sono alcuni ancora, che raccolgono gli hermodattili: ma io penso, che meglio sarebbe raccorli nel mese di Agosto, & raccogliete similmente la gōma dell'hedera, & altri simili. deuesi ancor raccor la manna in questo mese tãto in Oriēte, quãto in Calabria: perciòche all'hora que-

sta rugiada cade dal cielo.

Nel mese di Giugno, cogliete tutte le herbe, che si debbono riporre, si come è il cedro, l'origano, il putegio, il sticados, il polio, la celtica, l'abrotano, l'absinthio, il praffio, ouer marubio, l'eupatorio, l'hipericò, il chamedrio, il chamepithio, la fatureia, il rosmarino, la centaurea maggiore, & minore, l'artemisia, l'agrimonia, il penthaflon, il mellifoglio, la betonica, il thino, l'epithimo, l'hissopo, & simili, i semi delle quali, ne le loro radici sieno in vso.

Raccogliete ancora le balaustie, & le riponete. si fa ancora nel fine del medesimo mese l'aloë de i succhi dell'herba zambana. cauansi etian-
dio il succo delle radici della liquiritia; & il riseruate, ma le sue ra-
dici si debbe raccorre nel mese di Agosto, lequali cauate le seccate, & ri-
ponete.

Deuesi raccorre pur nel medesimo mese il comino, l'aniso, l'incéso, la vernice, l'ammoniaco, l'opoponaco: ma alcuni dicono, che si deue rac-
cogliere nel mese di Maggio, fassi ancora la scamonea, laqual è il succo
inpestito d'vna certa specie di volubile. ouer d'una specie di tithimalo.

Nel mese di Luglio deuesi raccorre il seme di Laureola, & fare etian-
dio l'elettuario di latte di una bula.

Cauasi ancora il succo di cocumeri seluaticchi.

Raccoglieti similmente il seme di fen greco, di genestra, staphisagria, il seme macedonico, di petrosimolo, d'apio, di ruta, di iusquiamo, di granafolis, di senape, di urtica, di eruca, & di piantagine. debbesi ancor
ricorre i quattro semi freddi minori, cioè di scariola, di endiuia, di lattuca, & di portulaca, & i semi quattro maggiori, cioè d'anguria, di citrull-
I, di melone, & di zucca.

Cogliete ancora il seme di leuistico, di cicuta, & di pastinaca selua-
tica, & il seme di caruo. deuesi similmente fare l'acatie nel fine di que-
sto mese del succo di prunelli seluatici, & seccateli al sole. cogliete etiã-
dio pur nel fin di questo mese, ouer nel fine di Agosto l'anthera, & il se-
me del siler montano, & il seme di nasturtio, & di ruta.

Nel mese d'Agosto deuonsi cauare le radici di sassifragia, di liquiri-
tia, di acoro, di cipero, di galanga, di mandragora, di brionia, di brusco,
di reupontico, di cassia lignea, & di piretro.

Cauate similmente le radici del dittamo, di tormentilla, et di faua in-
uerfa, ouer di solatro maggiore.

Deuonsi etian-
dio cauare le radici di gentiana, di esula, di aristolo-
chia longa. et rotonda, di cocumeri, di enula, delle tre specie di consoli-
da, di valeriana, di meu, di gariophilata, di apio, di petrosimolo, di si-
nocchio, di brusco, di asparagi, d'ireos, et simili. cauate similmente nel
fin di questo mese, et cogliete il seme, et la radice di brionia. fassi anco-

ra il uischio, & la terebentina delle grane uerde.

Nel mese di Settèbre raccogliete l'agnocasto, cioè il suo seme, & le radici di cappari, & dell'uno, & l'altro hecaboro, cioè bianco & nero, & le radici di peucedano.

Cogliete ancora la lingua ceruina, o il citrach, & il capiluenere, & il seme & fiore di finocchio, & le seccate, percioche all'hora è ottimo il sette di quello.

Nel mese di Ottobre raccogliete la philipendula, la centaurea, l'ab-sinthio, & il pan porcino.

Nel mese di Nouembre deuesi raccorre il legno di cedro, & secondo alcuni l'osula, & il mezerion.

Nel mese di Decembre cogliete le bacche di lauro, & ne fate l'olio laurino, & l'olio di lentisco, & i frutti di ginepro, & i pomi della man dragora.

Nel mese di Genaro deuesi raccorre i frutti del brusco, & cauare le radici dell'oringio, & comporre, & le scorze di cedro, lequali componete, & seruate.

Nel mese di Febraro cogliete la cimbalaria, l'hepatica, la pulmonaria, & cominciate a raccorre le uiole infino al mese di Marzo.

Notate oltre a ciò, che tutte l'acque, che si distillano con l'erbe si debbono stillare nella Primavera, cioè da mezzo Marzo infino al fine di Aprile, & poi che saranno fatte, si debbono porre al sole almeno per quindici giorni, accioche si purificano dal fumo.

Ma se non uolete, che punto sappino da fumo le stillate à bagno Maria.

In che modo si debbono riporre l'erbe, i fiori, & i semi, & altri, accioche si conseruino.

E Necessario, che si ripongano i fiori dell'erbe medicinali in casse di legno, & i semi in sacchetti di cuoio.

Debbõsi riporre le cose humide, si come sono i succhi, le gommeli-quida, gli electuarij, & simili in uasi grossi di vetro ouer di terra uitriata ouer di argento, ouer di corno, & simili.

Ma le medicine molle, sono da esser riposte in uasi di rame: similmente ripongansi gli unguenti, ne quali intrano le pece, & l'aceto.

Gli grassi, i ceruelli, debbonsi porre in uasi di stagno.

Le polueri, si come è la hiera picra e simili, poggansi in uasi di terra di bocca stretta, serrata la bocca, la quale sia ob turata cõ cera, ouer cõ creta, accioche non si risolua la loro uirtù.

Ripongansi i rob, si come è il rob d'uur

Mirto, & simili in uasi di terra nuoui: percioche la terra tira à se la loro humidità.

Gli olij debbonfi tiporre in vasi di vetro, la cui bocca sia chiusa, accioche non si destruggano, & non puccino.

Le specie aromatiche, si come è il zibeto, si pongano in vasi d'oro, ouer d'argento indorato, ouer in vasi di vetro.

Tutte le cose acetose, che si debbono seruare, si pongano in vasi lini ti di cera, ouer di pece.

Deuesi tiporre ogni specie di vino in vasi di vetro, ma quello che è facile da corromperfi pongasi in vasi di terra, accioche quella dissecchi ogni sua humidità superflua, la qual è causa, che quel si corrompe.

Ma non sarà fuor di proposito se per ordine di alfabeto' racótaremo gli semplici, & le lor parti, come sono le radici, le foglie, i fiori, i semi, i frutti, le corteccie, le gomme con i succhi, & acque loro: & ol tre à ciò, quali minerali si ricchieggano alla speciarìa, & quale parti di animali, in che tempo si debbano raccogliere, allogare, & quanto durino.

*In che tempo si debbono raccogliere le radici, in che luogo conseruale,
& quanto tempo durino.*

Deue lo speciale hauere ordinariamente le sequenti radici nella sua bottega.

Di Acoro	Costo	Peonia
Asfodelo	Dittamo	Petrofelino
Althea	Enula	Peucedano
Apio	Felice	Piantagine
Aristolochia	Filipendula	Piretro
Afaro	Finocchio	Reubarbaro
Bedeguar	Frassino	Reupontico
Brionia	Gariofilata	Rubea
Brusco	Gentiana	Rubo
Buglossa	Gramegna	Satirion
Boragine	Giglio	Sassifragia
Centaura maggiore	Ireos	Scrophularia
Chelidonia	Iringo	Solatro
Ciclamine	Liquiritia	Sparagi
Ciparo	Malua	Spatula fetida
Condifi	Meu	Tormentilla
Consolida	More	Valeriana.

*Queste sono le radici, che comunemente si usano nella maggior parte delle
speciarie, le quali si raccoglieranno ne i tempi,
che scriueremo.*

A Coro si deue raccorre nel principio dell'estate, & ben lauarlo, & con vn coltello nettarlo dalle superfluità estrinseche, poi tagliarlo in quattro parti. si deue seccar al sole, & secco si conserua per tre anni. alcuni vogliono, che si debba raccogliere nel mese di Agosto, come si fanno l'altre radici.

Apio, cioè la sua radice si deue cauare nel mese di Agosto, & nettarla dalla terra, & da ogni altra superfluità, & oltre à ciò cauare la medolla di dentro, il che etiandio far si deue nelle radici di fenocchio, & di petroselinolo.

Asfodello, perche si troua in ogni tempo non si deue seccare, perche è meglio fresco.

Bedeguar si deue raccogliere nel mese di Agosto, & similmente la brionia, & il brusco.

Centaurea maggiore, cioè la sua radice si deue raccorre nel mese di Luglio.

Ciclamino si raccoglie nel mese di Ottobre.

Chelidonia si può conseruare tre anni.

Cipero si conserua per doi anni, & si deue raccorre nel mese di Agosto.

Colto si può conseruare per dieci anni.

Dittamo si colga il mese di Agosto, & si conserua doi anni.

Enula si deue raccogliere nel principio dell'estate & seccarla al sole, & secca si conserua da doi sino à tre anni.

Filipendula si coglie nel fine dell'Autunno, ouer nel mese di Ottobre, si conserua dieci anni.

Gentiana si raccoglie nel fine della Primavera, ma alcuni vogliono che sia meglio il mese di Agosto.

Gariofilata si raccoglie pur di Agosto.

Liquiritia pur si raccoglie di questo mese.

Méu si cogliedi Agosto, & si conserua per doi anni.

Peonia si raccoglie l'inuerno, ma alcuni la cauano di Agosto quando la Luna scema, si conserua per vn'anno.

Peucedano, si raccoglie di Settembre, & si conserua vn'anno.

Piretro si caua l'inuerno, ma alcuni vogliono di Agosto, & si conserua per cinque anni.

Reubarbaro, & Reupótico dicono, che si può conseruare dieci anni.

Solatro si deue raccorre nel mese di Agosto, similmente i sparagi, &

la lassifragia, la qual si conserua per tre anni.

Tormetilla si raccoglie pur d'Agosto, & anche la Valeriana, laqual si secca al sole, & dura tre anni.

Ireos si deue raccorre nel mese d'Agosto, & si conserua doi anni.

Iringi si colgono nel mese di Dicembre.

Ma debbe lo speciale auertire tre cose attorno alle radici, prima come habbiamo detto, deue offeruare il tempo, nel qual si hanno a raccogliere, dipoi il modo di seccarle, & riporre, & appresso quanto tempo possano durare nella lor virtù.

Quanto alla prima tutte le radici si debbono raccorre nel cadere delle foglie, come vuol Auicenna.

Quanto alla seconda, le radici non si debbono seccate, ne riporre, se prima nõ sono lauate con acqua dalla terra, & dalle immonditie. dice Albugasis, che in quel giorno, che si cauano le radici si debbono porre a seccare, ò al sole, ò in luogo ventoso, & mentre ch'elle si seccano, si deue andare riuolgendo, al sole, & la notte si pogan in loco vètofo, lontan da ogni humidità, & questo si vada facèdo, finche siano secche, & se sarà tempo nuuoloso, si mettano in alcun criuello, ò altr'instrumèto com modo al fuoco, in guisa, che il calore le secchi, & se fusse bisogno seccarle prestamère, si debbono porre in alcuna padella di terra larga, ben calda, e sopra quella distendere le radici, & andarle volgèdo, & se la padella diuerrà fredda, tornala a scaldare, & poi tornatui dentro le radici.

Quanto alla terza, cioè quanto tempo possano durare le radici nella lor virtù, dice Auicenna, che generalmente non passano oltre a tre anni. ma sappiate, che quelle che sono di rara sostanza si debbono rinouare ogn'anno. ma quelle che sono di grossa, si possono conseruare da do fino a tre anni.

Le herbe, & le foglie delle piante in che è tempo si debbano raccorre, in che guisa riporre, & quanto tempo durino.

Le herbe, & le foglie necessarie alla speciarìa si raccoglieranno, e riporranno come diremo appresso, le quali le piu vsate sono le seguenti.

Abrotano	Alleluia	Betenica
Abssinthio	Ambrosia	Bictola
Acetosà	Apio	Boragine
Adianto	Arnoglossa	Branca vrsina
Agnocasto	Athemisa	Buglossa
Agrimonia	Aspergula	Bursa pastoris
Alchechengi	Balsamita	Calamenta
Altea	Berbera	Calendula

Camedrios	flamola	osmunda
Cameleonta	fragarie	os mundi regalis
Camepitheos	fumoterre	ozimo gariofilata
Capil venere	Gallitrico	Parietaria
Cardo benedetto	gariofilata	pie di colombo
Cauda equina	Hipericon	pimpinella
Cauli	Illopo	piatagine di due specie
Centaurea minor	Iusquiamo	policaria
Centinodia	Kalendula	polio
Cetrach	Lapacio acuto	prassio
Centonica	lapacio rotondo	primula veris
Chelidonia	lattuca	pulegio
Cicorea	lauro	Quinquefoglio
Cimbalaria	lappa maggiore	Rosmarino
Cime di rubo	lappa minore	Ruta
Consolida di tre specie	lentichia acquatica	Salvia
	liglio	Saturegia
Cotula fetida	lingua ceruina	Sauina
Crassula di due specie	lingua di uccello	Scabiosa
Cucumero asininò	Maiorana	Scolopendria
Cuscuta	malua	sempreuiua
Creta marina	mandragola	Serpillo
Dauco	matubio	Sticados
Edera arborea	matricaria	Tapsus barbarus
Edera terrestre	melissa	Tetrahit
Endiuiua domestica	mercuriale	Tamarisco
Endiuiua seluatica	millefoglio	Thimo
Epatica acquatica	mirto	Trifoglio
Epatica terrestre	morella	Vermicularia
Epithimo	Nasturtio	Violaria
Eufragia	Nenufaro	Virga pastoris
Eupatorio	Occhi di piopa	Vrtica
Felice	Origano	Vinea.

Abinthio nostro è l'abinthio Romano, il miglior tempo di raccogliarlo è la Primavera: ma alcuni dicono nel mese di Giugno, e alcuni altri nel fine della Primavera: deuesi seccare all'ombra, dura vn'anno.

Agnocasto non si deue raccorre, percioche si troua in ogni tempo verde: percioche è di maggior virtù essendo verde, che secco.

Adianto si troua in ogni tempo uerde, & non si deue seccare: se non per bisogno di stringere, & similmente, si deue fare in tutte l'herbi capillari, si come è il capil venere, & il cetrach, & simili.

Arthemisia è di virtù più efficace verde, che secca, si raccoglie nel mese di Giugno, & dura infino à vno anno.

Abrotano raccogliessi di Giugno.

Betonica è più efficace fresca, che secca, nondimeno si deue raccorre nel mese di Aprile, & di Giugno.

Branca vrsina si deue porre verde ne' vnguenti, & non secca.

Bursa pastoris si raccoglie nel mese di Aprile.

Calamento montano si deue raccorre quando che haurà prodotto i fiori, & si serua vno anno.

Camedreos si raccoglie nel fin della Primavera, quãdo haurà prodotto i fiori, cioè nel mese di Giugno deuesi similmente raccorre la herba col fiore, essendo le radici leuate; ilqual seccato all'ombra, dura tre anni.

Camepitio, secondo alcuni, si deue raccorre nel mese di Giugno, ma è meglio raccorlo dopo che haurà prodotto il seme, & si può adoperare per tre anni.

Cardo benedetto si raccoglie co i fiori.

Cicorea è di più virtù essendo verde, che secca, nondimeno raccolta si può seruare vn anno.

Centaurea si deue raccogliere secondo alcuni nel principio dell'estate, ma secondo altri nel mese di Giugno.

Cotula fetida, & odorifera si deueno cogliere ambedue in vn tempo, cioè quando hanno i fiori.

Crassula, cioè ambedue le specie di quella, si deue porre nelle medicine fresca, percioche secca non è di niuno valore.

Dauco si colga con fiori, essendo le radici leuate, si secca all'ombra, dura vn'anno.

Endiua sia di qualunque specie si voglia, secca non è di niun valore: onde si deue adoperare fresca, oltre di ciò si laui: percioche la sua virtù è nella superficie.

Epithimo si colga nell'autunno.

Flammola verde è di grande efficacia, ma secca non è di alcun valore.

Fumoterre si deue porre ne' medicamenti verde, si raccolga quello, che produce il fiore di colore di viole, & non quello, che'l produce alquanto bianco cineritio, ouer pallido. Alcuni dicono, che il miglior tempo di raccoglierlo è nel principio della Primavera: ma alcuni altri nel mezo di Marzo: percioche all'hora è buono da farne succo, ouer da farne siropo: ma per seruarne si deue raccorre quando si troua: ma è di più efficacia fresco, che secco.

Careofilata fresca è di più efficacia, che secca, nondimeno secca si può seruare vn'anno.

Isopo si deue raccorre nell'estate, cioè nel mese di Giugno quando produce i fiori, si deue seccare, & suspendere in luogo ombroso, né fumo. dura infino a vno anno.

Iusquiamo bianco: percioche il negro non è in vso, essendo mortifero, si colga nel mese di Maggio, è di più virtù fresco, che secco.

Lauro, cioè le sue foglie seccate in luogo ombroso, non molto fumo so dura un'anno.

Maggiorana si deue raccorre nell'estate con i fiori. deuesi seccare in luogo ombroso, & dura vn'anno.

Mandragora è di più virtù fresca, che secca.

Marubio in luogo ombroso suspeso si serua per vno anno in molta efficacia.

Melissa così verde, come secca è di grande efficacia, si deue prima seccare al sole, & dipoi all'ombra, & dura vn'anno.

Millefoglio si deue raccorre nel mese di Giugno.

Mirto, cioè le foglie sue, q̃to più sono fresche, t̃ato più sono efficaci.

Nasturtio è di più virtù uerde, che secco.

Origano delli horti si colga nel tēpo, che produce i suoi fiori, cioè nel mese di Giugno, & si deue raccorre co i suoi fiori, & foglie insieme essendo leuati, i fusti, deuesi seccare all'ombra, & si serua p vn'anno.

Oculi populi si deuono raccorre nel mese di Aprile.

Parietaria è di più efficacia verde, che secca.

Policaria si colga con fusti, ma ne medicamenti non si deue porre rami. si può seruare per un'anno.

Polio si raccoglie nel mese di Giugno, cioè quando produce i fiori. dura un'anno.

Portulaca è di più uirtù fresca, che secca.

Prassio si può seruare per vno anno, si colga nel mese di Giugno.

Pulegio si raccoglie nel mese di Luglio con i fiori, dura un'anno.

Rosmarino si deue raccorre nel tempo di Giugno, si serua per uno anno.

Saluia si colga nel mese di Maggio, si secca all'ombra, & si serua per un anno.

Saturegia similmente si può raccorre nel mese di Giugno, & si debbe seccare, all'ombra, si conserua per un'anno.

Scabiosa uerde, è di grande efficacia, ma secca non è di niun valore.

Scolopendria, si raccoglie nel mese di Aprile, & anco di Settembre.

Sempreuua si deue porre nelle medicine uerde: percioche secca è di niun ualore.

Serpillo si deue raccorre quando fiorisce insieme co i suoi fiori, si può conseruare per uno anno.

Tasso barbasso uerde ha gran uirtù, ma secco poca, ò niente.

Thimo si raccoglie nel mese di Giugno.

Violaria si deue porre fresca nelle medicine.

Virga pastoris è di grande efficacia uerde, & secca, ma più uerde.

Ma finalmēte diciamo, che l'herbe si debbono raccogliere quādō le lor foglie sono nella lor p̄fetta grādezza, & auātī, che'l lor color si muti

Il modo di seccarle, & di riporle è il medesimo, che di seccare, & di riporre le radjci.

Et si come le radici dopò due, ò tre anni si fanno debili di uirtù, così le herbe, le quali si debbono riporre ben secche, accioche non si putrefacciano, & il luogo oue hanno da stare sia lontan dal fumo, dal sole, dalla poluere, & dalla humidità.

Quante specie di fiori si richiedono in una speiaria, quando si debbano raccogliere, doue riporti, & quanto duri la lor uirtù.

I fiori, che sono necessarij in vna speiaria debbe il speciale andar allegando per ordine di alfabetto, come detto habbiamo.

Si come fiori di Ab-	capri foglio	Nenufare
sinthio	cappari	Oleandro
agnocasto	croco	Rosa
Agljo seluatico	cuscuta	rosmarino
anthos	Epithimo	Salice
Borragine	Genestra	fambuco
balaustie	Kciri	squinanto
buglosa	Lambrusca	stecade
cameleonte	Malua	Thamarisco
camomilla	mirto	Viole

Fiori di Absinthio deuesi cogliere nel principio dell'Estate.

Agnocasto dell'Aurunno, & nella Primavera. si serua per vn'anno.

Agljo si luestro si debbe raccorre nel fine della Primavera, i quali seccati all'ombra suspenderete.

Anthos si seccano al sole, & durano vn'anno

Boragine & la buglossa si raccoglie nel mese di Aprile.

Balaustie si può raccorre nel mese di Giugno, si conseruano con la lor uirtù doi anni.

Camomilla si colga nel mese di Maggio, co i quali ponete etiādio le foglie.

Cappari si debbono corre mentre, che sono stretti, & nò larghi, per cioche quando sono aperti non sono di niun ualore, si pigliano, et si condiscono con sale, & aceto, & si conseruano per uno anno.

Cuscuta, cioè podagra di lino si coglie nel mese di Maggio, ouer di Luglio, dura infino a doi anni.

Epithimo si deue raccogliere quando produce i fiori.

Ginefra si deue raccogliere nel mese di Maggio.

Keiu colgasi nel mese di Aprile.

Lambrusca, ouer fior di uite saluatica, si deue raccogliere quando incomincia a fiorire: seccasi all'ombra: et si riponga in alcuna scatola.

Mirto, cioè i lor fiori quanto piu sono freschi, tanto piu sono di più efficacia, et non si possono seruare.

Malua si colga nel mese di Maggio.

Nenusarq colgasi nel mese di Luglio, ouer di Settembre, si può seruare per due anni il miglior è quello, che nasce nelle regioni calde.

Rosmarino, cioè il suo fiore, si deue raccogliere nel mese di Aprile, et si debbono seccare alquanto al sole. durano infino a vn'anno.

Rose si pongono nelle medicine fresche, e secche alcuni raccolgono le rose dopò, che sono mature, ma così lungo tempo non durano, ma si debbe cogliere mentre, che nõ sono ben aperte nel mese di Maggio, et quando alquanto sono rosse. ma se sono pallide, ouer negre non si debbono porre nelle medicine: percioche è segno che sono consumate, & raccolte auanti il tempo, & raccolte adunque come habbiamo detto, si seccano al sole, & durano doi anni.

Squinanto sono quei peli, che nascono nelle spiche, che sono nelle cima di rami, dura infino a dieci anni. oltre di ciò si troua nel squinanto alquanto di legnetto, il quale quando si debba adoperare nelle medicine bisogna leuarlo via.

Stecade si raccoglie nel mese di Giugno, l'vno, e l'altro, cioè citrino, & arabico dura vn'anno.

Viole debboni raccorre da mezzo Gennaio infino a mezzo il mese di Marzo. ma alcuni dicono che si deue raccogliere nel mese di Aprile, percioche all' hora sono piu mature, si conseruano per doi anni: ma meglio è rinouarle ogn'anno.

Alla fine si deue sapere, che i fiori si debbono raccorre, quãdo son bene aperti, & non aspettare, che sian caduti, o che cominciano a seccarsi: ma le rose si debbono raccogliere auanti che siano ben aperte, le quali si mettano a seccare al sole, & mentre si seccano, vadasi molte uolte uolgendole co le mani, & se nel giorno, che si raccolgono non fusse sole, si pongano in alcun luogo uentoso, & secco, et il giorno seguente si pògano al sole, finche perfettamente sian secche: poi si ripògano in alcun vaso di terra, ilqual si ferri bene, accioche l'odore, & il colore non si perda, et sono alcuni, che vogliono, che tanto stiano al sole, che di dieci libre di rose o di altri fiori verdi, non ne rimanga se nõ una essendo secchi. così si de-

bono seccare, & riporre le rose, & ogni altra specie di fiori.

Ma quanto tempo si conseruino con le lor virtù è minore, che quello che si conseruano le radici, & le herbe: percioche sono di più sottile iustanza, fuor che la camomilla, che lungo tempo si conserua.

Vogliamo poi che nel luogo oue stanno non sia ne fumo ne sole, ne poluere, percioche si putrefarebbono, & perderebbono la lor virtù.

De i semi, che si ricchie dono in una speciarla.

Poi che il speciale haurà ordinatamente acconcio i fiori, deue consequentemente mettere a suo luogo i semi, i quali pel più sono i seguēti.

Seme di abrotano	citro	migliosole
acetosa	cocumeri	mirto
agnocasto	cucurbita	Nasturtio
alchechengi	cretamo	nigella
altea	Dauco	Ozimo
ameos	Edera	Papaueto
aneto	endiui	pastinaca seluatica
anisi	eruca	peonia
antera	Fen greco	petrosेमоло
anacardi	finocchio	petrosेमоло macedo-
apio	frassino	nico
atreplice	fumoterre	pianta gine
Bacche di lauro	Genestra	portulaca, psilio
bardana	gith	Riso
berberi	giunipero	ruta domestica
brusco	iussquiamo Kermes	ruta seluatica
Carthamo	Leuce	Scariola
caruo	leuistico	senape
cauli	lino	sifeleos
centonica	lupini	sparagi
citruili	Malua	staphisagria
coriandro	meliloto	sumach
comino	meloni	Thamarisco
cotogni	miglio	Vrtica

Seme di Agnocasto è di sottilissima sustanza, si deue raccorre nel mese di Settembre, dura vn'anno.

Anisi si colgono nel mese di Giugno, si può conseruare per tre anni.

Aneto si deue raccorre nel mese di Maggio con la sua herba; si può seruare per tre anni, ma è meglio, che ogn'anno si rinoui.

Anacardi cioè il suo seme si conserua trenta anni nella lor virtù, non reuendoli in luogo humido.

Anthera si colga nel mese di Luglio.

Berberi durano sei anni con la lor virtù.

Caruo si deue raccorre nel mese di Luglio, dura cinque anni cō molta efficacia.

Cantonica coglisi nel mese di Settembre.

Cicuta deuesi raccorre nel mese di Luglio.

Comino douete cogliere nel mese di Giugno, dura cinque anni.

Coriadi colgasi nel mese di Luglio. si può conseruare per doi anni.

Cocumeri, cucurbite, meloni, citruli, si colgano nel mese di Luglio, ma non si possano in queste nostre regioni hauere a questo tempo, perche più tardi si maturano, anzi fino al mese di Agosto, & di Settembre, onde è da sapere, che il tēpo di raccorre i predetti semi, sono da esser raccolti quando sono maturi: percioche in alcuni luoghi si matura piu presto, ouer più tardo, che nell'altre regioni. ma è da notare, che quando si colgono, si debbono raccorre quando saranno maturi, & suspendere in qualche luogo oue il lasciate finche la lor sustāza humida sia secca, poi ne cauate i semi, i quali lauate con acqua, accioche, quella sua viscosità si parta, poi li seccate al sole, & li seruate in luogo secco durano tre anni, ma è meglio, che ogni anno si rinouino.

Dauco dura infino a vn'anno.

Endiuia, cioè il suo seme si deue raccorre nel mese di Luglio.

Eruca si colga nel mese di Luglio.

Fengreco si deue cogliere nel mese di Luglio.

Fenocchio colgasi nel mese di Settembre, dura per tre anni.

Fumoterre si raccoglie nel fine della Primavera.

Ginestra, cioè il suo seme, cogliete nel mese di Luglio.

Giunipero secondo alcuni nella primavera si colga, ma secondo alcuni altri nel mese di Nouembre, percioche all'hora è maturo. si serua per doi anni.

Iusquiamo, cioè il suo seme, del qual ne è di biāco, di nero, et di rufo, ma il miglior, cioè quello che è piu in vso, è il biāco, & dopò quello il rufo, si deue cogliere nel mese di Luglio.

Lattuca deuesi cogliere nel mese di Luglio.

Leuistico si colga nel mese di Luglio, dura tre anni.

Meloni, cioè il lor seme si colga come habbiamo detto de cocumeri.

Meliloto si deue raccorre con le sue cortecce, & così si deue porre nelle medicine. si coglie nel mese di Aprile, si secca al sole, dura doi anni.

Miglio si raccoglie nel mese di Giugno, si serua dieci anni.

Nasturtio dura cinque anni.

Nigella si conserua dieci anni nella sua virtù.

Ozimo si può seruare per tre anni.

Papauero dura infino al decimo anno.

Piantagine si raccolga di Luglio.

Petrosemolo macedonico, cioè petrosemolo seluatico, & etandio il domestico douete racorre di Luglio, durano ambedoi vn'anno.

Portulaca si raccolga nel mese di Luglio.

Psilio si raccoglie nell'estate dura dieci anni.

Ruta, cioè il seme dell'vna, & dell'altra ruta si raccolga nel mese di Luglio, si serua per dieci anni.

Senape cogliete nel mese di Luglio, dura la sua virtù per 5. anni.

Siseleos insieme con l'herba sua si debbe porre ne medicamenti. si coglie di Luglio, dura tre anni.

Scariola si deuè pur etiandio cogliere di Luglio.

Sparagi, cioè il lor seme, dura vn'anno.

Staphisagria etiandio si deuè raccorre di Luglio, si conferua cinque anni.

Sumach, cioè il lor grano dura quattro anni.

Dei frutti, che si conuengono a vn'a speciarìa in the tempo si raccolgano, in che guisa si ripongono, & quanto tempo durano.

Debbe il speciale hauere nella sua speciarìa li frutti che seguono.

Come sono Mandorli Fichi citrini

Oliue condite

amare

fichi negri

Passule

mandorli dolci

Galle

Perfiche

Arancie

granati

Pistacchi

Auellane

lubebe

prugne

Citranguli

Limoni

Sebesten

Cubebe

Mandragora

Dattoli

Noce di cipresso

Cubebe, dura la lor virtù dieci anni.

Granati pomi attracati ad alcuna cosa si seruano vn'anno.

Mandragora si dee raccorre nel mese di Nouembre.

Prugne durano un'anno.

Passula vua si conferua doi anni.

Debbe il diligente speciale raccorre i semi dopò che la lor crudità, & acquosità si sarà partita. ma i frutti si debbono raccorre, quãdo farãno ben maturi, & auanti che cadano.

Si debbono riporre nel medesimo modo, che si ripongono le radici

i fiori, & i semi, ma non si debbono riporre le prima non sono lauati, & acconci, come à quelli si conuene.

Però dopo, che saranno netti da ogni superfluità, se sono humidi si debbono seccare al sole, & quando non si possa al sole al lento fuoco, ma lontano.

Alla fine così i semi, come i frutti, si conseruano à sipo à doi anni à pena, & da due fino à tre van perdendo la virtù, come fanno anco le herbe, & le radici, anzi vogliamo dire, che à pena i semi, & i frutti arriuano all'anno, che si corrompono, & si rancidiscono.

Delle cortecce, & scorze che sono necessarie in vna

Speciaria.

Riposti à suoi luoghi i semi, & i frutti, yada per ordine lo speciale acconciando le cortecce, che sono necessarie alla speciaria, in questa guisa.

Scorze di Arancio

Finocchio

pigna

Apio

frassino.

Raphano

Cappari

Mandragora

Sambuco

Cedro

moro

Sumach

pomi granati

Papauero

& d'incenso

Ebuli

petroleolo

Aranzi, & cedri nel medesimo giorno che si spiccano dell'arbore, si debbano in questa guisa scorticare: prima si fregano con alcuno mantil mondo, & netto, & dopo si scorzano con qualche coltello ben aguzzo di acciaio leggermente, accioche non si leui della carne con le cortecce, & dice Auic. nel quinto capone, nelle confetioni de cedri conditi sfendansi gli cedri, ouer gli aranci in quattro parti, cioè per lungo, & per la grossezza, percioche così meglio, & più facilmente se li leuara la scorza dalla lor carne, debbonsi torre le cortecce da gli aranci, & da i cedri, che sono più garbi, ouer di acetoso sapore: percioche le lor cortecce sono più odorifere: oltre di più vogliono esser gli cedri lunghi, & uguali, & etiandio alquanto maturi.

Cappari, cioè la scorza della radice loro, si deue raccorre nel principio della Primavera, ma alcuni dicono, che è meglio di Settembre, deuesi adunque attaccare all'ombra, & seccarli al sole, durano sei anni.

Granati si deuono scorticare quando i frutti sono ben maturi, si seruan per doi anni.

Ebulo, cioè corteccia della radice dell'ebulo, colgasi nella Primavera, seccansi al sole, durano vn'anno.

Frassino, & finocchio si deue raccorre la lor scorza della radice seco

do, che dicono alcuni nel principio della Primavera, ma alcuni altri nel mese di Agosto, & credo i uero, che in qſto tēpo ſi fa meglio. dura mezzo anno, ma gii ſpeciali la ſcriuano un'anno, ma guardino che nō fallano.

Mandragora, cioè il maſchio, & la femina è in uſo nelle medicine, coglaſi nel meſe di Agosto, ſi può ſeruare tre anni.

Petroſemolo ſi deue raccorre nel meſe di Agosto, & mundarlo dalle loro ſuperfluità. (no

Raſano è miglior freſca, che ſecca, nō dimeno ſeccata dura un'a n-Sumach, cioè la ſcorza del ſuo ſeme è muglior di tutte l'altri parti.

Si deue ricordare lo diligente ſpeciale, che intorno alle corteccie tre cose ſi debbono ſeruare, cioè in che tempo ſi raccolgano, in che guiſa ſi ripongono & quanto tempo durino.

Prima deueſi le corteccie, che ſi leuano dalle radici cogliere nel medefimo tempo, che le radici, & quelle che ſono de frutti, & de ſemi ſimilmente nel tempo, che ſi colgono i frutti & i ſemi.

Di poi quanto al tempo, che durano, ſi conſeruano tanto tempo come fanno le radici, ſe ſono de radici, & de frutti, & de ſemi, quanto quelli durano.

Durano ſimilmente tātō le corteccie, come fanno quei frutti, ouer ſemi donde ſi leuano. ma le ſcorze de frutti delli horti, come di naranzi, cedri, & ſimili ſogliono piu lōgo tempo durare che nōn fanno i lor frutti, & queſto auiene perche la lor humidità ſuperflua ſi è ſeccata.

Delle Gomme, che debbono eſſer in vna ſpeciaria.

HAuendo lo ſpeciale poſto i ſemi, i frutti, & le corteccie per ordine. debbe poi acconciare le gomme, che ſono neceſſarie alla ſua ſpeciaria in queſto modo.

Come ſon Amoriaco	gomma di Edera	mirrha
Aſſa fetida	gomma di mandole	Oppoponaco
aſſa aromatica	gomma arabica	Pece
Bdelio iudico	gomma Elemi	Ragia
bdelio di mecha	gomma di Cedro	Serapino
Colophonia	gomma di ciregie	ſtorace liquida
Dragagantho	Karabe	ſtorace roſſa
Galbano	Lacca	Terebenthina
glunten	Manna d'incenſo	& Vernice.

Aſſa fetida, coſi chiamata per il ſuo horrido puzzo, ma quanto più puzza, tanto è più migliore. ſi raccoglie nell'eſtate, & ſi coſerua ſenza corromperſi, deueſi riporre in luogo mediocrementemente ſecco.

Dragagantho dura infino à quaranta anni.

Gomma di edera si colga nel mese di Maggio.

Oppoponaco si può conseruare, che non si corrompa, ma pur se si guasta poco.

Storace calamita dura dieci anni.

Terebenthina si conserua cento anni.

Similmente deuesi offeruare intorno alle gomme tre cose, cioè, in che tempo si colgano, in che guisa si secchino, e quanto tempo durino. Debbonsi raccorre le gomme dopò che saranno congelate, & dopò che saranno tanto secche che si possano poluerizare: ma alcune specie di gomme, che sono liquide si seccano artificialmente, si come sono le specie di ragia, & tale si chiama ragia carminata: ma quella che artificialmente non si secca, si chiama ragia.

Il modo adunque di seccare tali gomme è così: pongasi in alcun uase grande, & largo noue libre di alcuna specie di gomma, con le quali ui ponete digiorto libre di acqua: poi pongasi al fuoco, & le andate mescolando continuamente, oue le lasciate, finche sieno tanto cotte, che siano ben secche, & si facciano facilmente frangibili, in guisa che ponendoui sopra vn dero, si rompano, di poi ripongasi in alcun uase di terra. & queste gomme essendo ancora humide, si debbono seccare piu che quelle che sopra gli arbori: percioche si debbono far bollire tre giorni, & tre notti, & le secche basta, che bolleno dalla mattina sino à uespere: percioche diuentano bianche, se collate di poi sono. & dura le gomme si come Auicenna dice fino à tre anni. ma quelle che sono piu perfette durano piu, & non hauendo gomma fresca, si deue porre il doppio peso della vecchia.

De succhi secchi che sono bisognosi in una spectaria.

I Succhi secchi percioche delli humidi, & delle acque habbiamo in altro luogo ragionato. però dopo le gomme si dia il suo luogo à cotali succhi, che per il piu sono i seguenti.

Succo di Acatia	chelidonia	Mandragora
Abfinthio	cocumeto asinino	memithe
Berbera	eupatorio	opio
Caprifoglio	fumoterre	& simiglianti
centaurea	liquiritia	

Il succo di Acatia è di color negro, & chiaro, se è fatto di frutto maturo, ma se non è ben maturo, trahe al rosso, & tale si deue eleggere, & che sia odorifero.

Il succo di Abfinthio si deue fare nella Primavera.

Il succo di caprifoglio si conserua cinque anni.

Il succo di Centaurea si fa quando l'herba è fresca, & tenera.

Il succo di Chelidonia si caua quando il suo fiore comincia ad aprirsi.

Il succo di cocumero asinino si fa quando il suo frutto è ben maturo, percioche se è acerbo è cattiuo.

Il succo di Eupatorio si fa nella Primavera.

Il succo di fumoterre si fa nel principio della Primavera.

Il succo di liquiritia si caua nel mesedi Giugno.

Il succo di mandragora si fa mentre, che le radici sono tenere & fresche.

L'opio si conserua vinti anni, & à pena si corrompe.

Ogni succo si debbe cauare quando la pianta è tenera, e fresca, così delle foglie, come delle radici: percioche i succhi che si fanno delle radici si debbono cauare quando è tempo di cauare le radici. & i succhi dell'herbe, & delle foglie quando sono perfette le foglie. il che auiene in piu dal mezzo della Primavera sino al fine. cauasi il succo la mattina, percioche all'hora le piante han maggior copia di humidità. Secchisi ogni succo al sole, ouer al fuoco.

Durano i succhi nella lor perfettione, quanto le herbe, & le loro radici secche.

Delli minerali che si vicebieggono all'uso della Speciarìa.

Dopo i succhi verranno per ordine i minerali i quali han bisogno nella Speciarìa & questi sono.

Alume iamenio, ouer	auripigmento	cerusa
di piuma	auro fogliato	chimolea
alume comune	Battitura di Rame	cimabrio
alume zaccarino	Bellitici marini	climia di oro.
antali	Bolo armeno	climia di argento
argento viuo	Borace	coralli rossi
argento viuo solimato	Calceumenon	coralli bianchi
argento fogliato	*calce di ostrache	Den tali
asphalto	calce di pietre	Erugine di rame
atramento	calce di gusci d'oui	Rame bruciato
auripigmento rosso	calce di matmore	Ferrugine.

Framenti di tutte le pietre preziose, si come di zaphiri, di smeraldi, di hiacinti, di Granate, e di Rubini, & simili.

Gesso	litargirio d'argento	ponice
lapis berillus	litargirio d'oro	pompholigine
lapis conchilio	lotura di piombo	sal armoniaco
lapis ematites	marchefita	sal gemma
lapis gagates	marmore	spodio
lapis giacintus	magra	solphore
lapis smaragdus	minio	solphore estinto
lapis spongia	nitro	uetro abbruscato
lapis uesice	piombo abbruscato	uitriolo

Coralli durano quaranta anni.

Solfore si conserva con sua uirtù tre anni, ma quei passati, si converte in biacca cenete, & questo avviene per la priuatione del proprio calore, & da notare, che li minerali si debbano pigliare delle miniere, note, buone, oltre di ciò uogliono esser mondi da ogni superfluità, & che la sua sostanza sia pura, etiaudio è da sapere, che tutte le specie di minerali molto durano fin che il solpho, ilqual per esser priuo di humidità, & pieno di parte terrestre si corrompe.

*Delle medicine pigliate da gli animali, che sono
necessary in una speciararia.*

Dene lo speciale hauere nella bottega le parti, et le specie de gli animali, che segueno, come è

Assungia di	cera rosse	Ispauiero
Anitra di	cervelli di ucelli	Testugine
Occa	coagulo di capretto	Toro
Becco	coagulo di lepore	et di Voltore
Gallina	corno di capra	Gluten di animali
acque di lumache	corno di ceruo	grasso di boue
carne di ericio	cortecce di oui	grasso di uacca
carne di leone	Ebur	et di simili
carne di lepore	Hepar lupi	Iscolo
carne di uolpe	fiele di Aquila	Eteci ouer ranule
cancro di fiumi	fiele di becco	ipotamus
cantaridi	fiele di	Lana
castoreo	Grua	lepore
cauda tremula	Leopardo	Margarite
cera bianca	lepore	medolla di

Pecore, di cani, di uicelli, di uacca, & d'afino.

Miele	di capretto humano.	sterco di lupo
mumia	di testogine	sterco di fanciulle
osso di cor di oruo.	scorpioni	sterco di porco
ossi humani	scarabei.	tela di ragno
ossi di sepia	serpenti.	tyro
pollicola interiore	féro di latte	uentre di mergo
del stomaco delle	spienza di polero	ungie d'afino
galline	sterco di cane che	ungie di capre
porcelione.	mangia dell'ossa	urina di fanciullo
pulmone di uolpe.	sterco di colombo	hirundine
sangue di becco	sterco di lucerta	& hissopo.

Debbonsi le assungie di oca, di anitra, & di altri simili in questa guisa reporre. Pigliate tanta assungia, che ui pare di quei animali, che faranno frescamente uccisi, & la nettate dalle sue pellicole: di più la porrete in alcun uase di terra nouo, il qual sia grande al dopio dell'assungia, che coprite, & il ponete in caldaio d'acqua caldissima, & quello che si disfarà dell'assungia, la porrete in un'altro uaso, & andate in guisa facendo, finche non ui rimanga punto, o niente di grascezza. di poi pigliate quello che sarà chiarificato, & il seruate in luogo freddo. Puossi etiandio fare in questo modo. pigliate una olla, ouer uaso, nella quale ui ponete dell'assungia, & poi ponete il uase in un'altro pieno di acqua, sotto il quale ui fate fuoco, & ciò di quello si liquefarà il ponete in un'altro uaso, & in questa guisa fate finche tutto il grasso sarà uscito dall'assungia di poi il ponete in loco freddo.

Le Cantaridi si debbono raccorre nella Primavera, delle quali le ottime sono le rosse, grandi, & lisce: le non buone sono le negre, & asperre. deue hauere colui che le coglie in mano un paio di forfeseite di ferro, ouer di legno, con le quali ponga le cantaridi in alcun uaso di stretta bocca: di poi le ponete sopra dell'olio uecchio, di poi le ponete al sole, oue le lasciate finche si putrefaccino.

Alcuni altri le abbrucciano, si come Dioscoride, & così ponete quelle in un uase non uitiato, & il coprite con alcun panno di lino, il fondo del quale sia sbufato, & ponete la bocca del uaso sopra il fumo di fortissimo aceto che bolla, oue le lasciate, finche siano morte, poi le filzate in un filo di lino & le seruate. oltre di ciò deuesi notare che le più forti, ouer di più uirtù sono quelle, le quali in diuersi luoghi si mutano, & habbiano macchie gialle, & siano di corpo longo, & piene, ma quelle che non si mutano sono di debile operatione.

Canerale alcuna uolta si abbrucciano, ma alcuna uolta non, si come quelli che si dogono ne' elettuarij resumitiui, & all'hora in questa for-

ma si debbono preparare . pigliate le carni de cancri essendo leuate via le sue corideau, lequali lauate con acqua fredda, & sale buono, & cenerete tre volte, finche siano mundificate, & purgate dal suo odore. poi equansi in acqua d'orzo ouer latte, del quale il butiro sia canato.

Le carni de gli animali, come di ericio, di leone, si debbono lauare quattro o cinque volte con vino caldo dolce, & tra vna volta, & l'altra fridere stati vn' hora, poi si seccano in vn forno, & si poluerizzano la carne del Leone deuesi abbrucciare con la pelle, essendo però leuati via li ossi, & le intestina, la carne di uolpe rare uolte si pone ne' medicamenti, fuor che da farne l'olio uolpino, la quale si cuoce tutta finche le ossi si separano.

Castore si può seruire con la sua virtù sei anni . nondimeno meglio è che sia fresco. deuesi guardare lo medico, & lo speciale da quello, che è negro puzolente, & rancido: percioche ueci de in vn giorno, si come Auicenna dice parlando de ueneni.

Cauda tremola quando si pone ne' medicamenti, si deue abbruscciare, & ridurre in cenere, finche si possi poluerizare.

Cera si deue in questa guisa biancheggiare . ponete della cera monda, noua, & che alquanto biancheggia, in alcun vase, & la cuocete finche l'acqua ne diuenga negra. poi butate uia quella, & ue ne sopraponete dell'altra, & fate così spesso uolte, finche ne diuenga bianca.

Cerebri de gli animali si debbono pigliate freschi, & dopò che saranno dalle loro pellicule spiccati si debbono così purgare. debbonsi fregare con le mani, & lauare con l'acqua fredda, dipoi riporre.

Togliete dell'acqua di capitello calda, nella qual v'infundete i stomachi di galline per un' hora, poi li lauate due, o tre uolte: poscia gli infondete in uino, & li lauate pur cò vino due o tre uolte. & di nouo li metrete nell'acqua del capitello, come habbiamo trattato, poi li seccate nel forno, poi che sarà cauato il pane, & qsto raccòta Bartol. Montagnana.

Il polmone di volpe si deue tagliare sopra le uene, & la tanna della gola, & poi lauarlo, & seccarlo, come habbiamo detto delle carni.

Il sangue di becco si deue riporre secòdo l'opinionione d'Alessandro, che è stata seguitata fin hora . deuesi adunque in questo modo preparare . pigliate nel mese di Agosto, quando l'vua incomincia a maturarsi, vna padella nuoua di terra, nella quale ponete dell'acqua, & la mettete a bollire al fuoco . & questo si faccia, accioche il sapore della terra si parti, poi pigliate un becco, del quale ne togliete il sangue, che non esce ne primo, ne ultimo, cioè di mezzo . & quando sarà congelato, il tagliate in pezzeti minuti, i quali porrete nella padella, & la coprite con un panno di lino in guisa, che da quello non sia toccato, & il ponete a l'aere in guisa che il sole ui possa aggiungere, oue

la lasciate, finche sia secco: poi il pestate, & il riponete: ma queste cōdicio-
ni sono da esser notate poste da Alessandro, cioè, come vuol esser il be-
co, prima deue esser quello di quattro anni, & non piu, ne meno auanti,
che si vecida. Secondo, che il sangue sia di buon odore, & questo si deue
fare, facendo, che il becco si nutrisca per giorni, settimane, & mesi cō fo-
glie di finocchio, ouer di lauro, ouer di edera, ò di amomo.

Il sangue di testuggine in questo modo si colga: togliete vna testuggine di acqua, & la ponete in alcun vaso largo con la pantià volta all'insù, & subito le tagliate il capo, & lasciatene vscire il sangue, & quando sarà congelato bisogna coprire il vaso con vn ciuello di seta fatto, ouer di lino poi il ponete al sole, oue il lasciate finche sia secco, po-
scia il seruare.

Gli serpenti si debbono eleggere de' lochi secchissimi, & lontani dal
Jacque, & che habbino la lor schena nera. & debbonsi cō bacchette
percuotere, & legate la lor testa, & coda si deueno tagliare via, essendo
le serpi nel vino, poi si lasciano percuotere sopra la terra. & quanto piu
si agiterà, tanto piu ne vscirà di sangue, & tanto piu saranno migliori.
poi si scorticano, & si lauano con acqua falsa calda, & poi col vin puro,
& così preparati si debbono porre ne medicamenti.

Lo sterco di cane si deue eleggere bianco, percioche è segno, che è fat-
to di osli deuesi raccorre fresco d'vn giorno, ouer di doi, poi il seccate,
& riponete.

L'vrina de fanciulli si deue raccorre molte volte in alcun vaso, &
quando si raccoglie della lor feccia deuesi gittare via il sottile, che vi no-
ta sopra, & così la cogliete. così liquida la reponete & vsate.

L'Hissopo humido deuesi in questa guisa riporre. pigliate vna quan-
tità di lana grassa, & sporca, così come si tosa. & la lauate in qualche
vaso, finche raccogliete della grassezza, che sopra vi nora, la qual colate
dell'acqua, & la ponete in vn vaso di rame. sopra la qual vi ponete del-
l'acqua, & il ponete in alcun vase cō l'acqua fredda spesse volte. il modo
di lauarlo è, che il mescolate spesse volte con le mani, finche la sua
spuma vengà di sopra di poi togliete vn poco di acqua di melle, & la
gittate sopra quella spuma, finche si resti di farne. & cogliete quella
grassezza, che è piu monda di poi vi spargete sopra dell'altra acqua,
& tornare à mescolare finche di nouo faccia la spuma, poscia le gitta-
te sopra vn poco d'acqua marina, & quando si quieterà, & farà ca-
duta la spuma, raccogliete la grassezza, che noterà sopra l'acqua, &
la fregate con le mani. & se non vi vederete notare niente di sporeo,
il seruate. ma se ne farà il lauare di nouo, secondo, che habbiamo det-
to, & così fate finche sarà diuenuta bianca. il che bisogna fare al sol
caldo. poi la riponete, & seruare. & sono alcuni, che pigliano di quel-

gratissima, & la pongono in alcun vaso riscaldato con l'acqua calda, & pongono sopra la bocca di quello vn panno grosso, & lauandola sole finche s'ingrossa, & diuenga bianca: quella, che è adulterata è aspra, & alquanto coagulata, la qual si falsifica con cera, & pegola.

Ma lo speciale deue osseruare tre cose intorno alle medicine, che si pigliano da gli animali, delle quali la prima è, che dette parti, che serouano in medicina, si deueno trarre da gli animali viui, & non morti, & che sian sani, & de membri intieri, & perfetti.

La seconda è, che si debbano pigliare nel tempo della Primavera, come vuol Auicenna.

La terza è, che le parti assuali durano lungamente, anzi vogliono alcuni, che quanto sono piu vecchi, sono migliori, & sotto a questa parte si intende non solamente li ossi, ma le vngie, & le corna.

Ma le parti piu molli, come sono le medulle, le asfugie, le carni, li polmoni, i fieli, i coaguli durano poco tempo, & à pena arriuanò all'anno, che si putrefanno, & putiscono.

Di alcune maniere di speciarie, che vengono di lontani paesi, quali si debbano eleggere, oue si allogghino, & quanto tempo durino.

Perciò che le semplici medicine, che vengono di lontan paese, raramente si vendono molto care, auien, che per la auaritia de gli huomini siano falsificate. perciò habbiamo eletto questo particular luogo, accioche lo speciale sappia guardarsi dalle cose false, ma hauute le buone, sappia oue riporle, & quanto tempo possano durare, & però tra le altre specie noi potremo le seguenti.

Ambra	cinnamomo	muschio
ammomo	croco	noce indiana
Balsamo	cubebe	noce moscate
been bianco	Doronico	Pepe
been rosso	Folio	Ribes
blecte bisantis	Galanga	Spico nardo
Calamo aromatico	garofali	spongie
canfora	Laudano	spuma maris
cerdamomo	legno aloe	zenzero
carpobalsamo	Macis	zedoaria
castia lignea	Malabatro	zuccaro.

Ambra ottima è quella, che è bianca, ma miglior quella del color di griso, ma la nera è cattiuu. puossi lungamente seruare.

A momo deuesi eleggere fresco, bianco, vergato di rosso disteso, pieno di seme, pòderoso, & soauo, & che masticato morde la lingua, & che è

d'un colore, & non vatio.

Balsamo non è portato à noi al presente.

Blacke bilantio, cioè vngie odorate, ottime sono quelle, che tendono al bianco, & che sono odorifere, il qual odore tira alquanto al castoreo.

Carpobalsamo è il frutto del balsamo, che non habbiamo.

Cardamomo si elegga di color alquanto rosso, che sia alquanto al gusto mordente, & dolce, ma quello, che è bianco si gitta via: quando si pone nelle medicine: si deue gittare via le pietre, & fregarsi con le mani ouer con alcuni panno, & gittarsi uia i fusti.

Campharo non si può seruare senza gran diligenza, serbasi adunque in alcun vase di marmo col pusillo, ouer col seme di lino. & così dura quaranta anni.

Cinnamomo deuesi eleggere che habbia acuto, & sottile sapore, mescolato con alquanto di dolcezza, & molto aromatico: & tale si chiama cinnamomo aluzino. ma quello, che alquanto è bianco, ouer negro gittasi via: quando si vuole conoscere al gusto: si deue masticar alquanto, & poi lauar la bocca con acqua, ouer salina. se è buono resta il sapore, ma se è cattiuo si parte.

Cassia lignea è vna specie di cinnamomo.

Caiamo aromatico è cauo, perche quando si coglie, si caua da quel luogo certo legno, & da questo ha pigliato il nome, vuol esser ponderoso, del qual ne sono due specie. vna si troua in Persia, che è giallo il qual non è in vso. l'altro trouasi nell'India, che è alquanto bianco, & cauo in lungo, & non in larghezza, il qual quando si rompe non si polueriza. dura tre anni.

Croco accioche piu facilmente si poluerizi si deue porre al sole, & quando sarà secco si ponga all'ombra. ma se non è sole si secca in alcun instrumento caldo. dura cinque anni, & deuesi seruare in alcun sacchetto di pelle molle, cioè pastosa.

Cubebe si eleggono, che siano di mediocre sapore, molto aromatiche, & con poca dolcezza. quelle durano dieci anni.

Foglio ottimo è quello, che è leggiere, alquanto bianco, ouer negro, hauendo odore di spico nardo, che non sia falso, & che molto tempo dura.

Galanga si deue eleggere alquanto rossa, piena di nodi, ponderosa da se stessa, di acuto sapore, & constrettiva. ma quella, che è alquanto bianca, leggiere, non acuta, non hauendo quasi niente di sapore, & perforata, & facilmente si polueriza, gittasi via.

Garofali ottimi sono quelli, che alquanto rosseggiano, durano 10. anni, se si ripongono in luoghi non molto humidi, & non molto secchi, accioche non si seccano.

Latudano si deue eleggere ponderoso, negro, & che si può malassare

con le mani . ma quello , che è molto negro , & che trattato con le mani si polueriza è uecchio , ouer falsificato.

Legno aloe si elegga , come narraremo nelle medicine falsificate .

Muschio si deue eleggere , come raccontaremo nel capitolo delle medicine falsificate . deuesi riporre in un uaso di uetro grosso , ben coperto , & ferrato con cera , ma è meglio ancora riporlo in un uaso di piombo . oltre di ciò , deuesi etian dio notare , che non si ponga con altri medicamēti aromatici , perciocchè perderebbe la sua aromatichezza . ma quando l' haurà persa , pongansi in alcun uase di uetro , hauendo aperta la bocca , & si sospenda in alcuna fossa . & così le ritornerà la sua aromatichezza .

Macis si elegga alquanto rosso , ouer rosso , & che sia di acuto sapore con alquanto di amarezza . ma il negro , & di color di terra , & che non è al gusto acuto si gitta uia dura dieci anni .

Noce d' india deuesi porre nelle medicine senza scorza , dice Auic . che ui . uol esser dentro dell'acqua , perciocchè non uene essendo è se- gno , che è uecchia . dura un'anno .

Noti moscate si deueno eleggere , quelle che sono lisce , piene , ponderose , & graui , & quando si fiangono non si poluerizano , che siano di acuto sapore : ma quelle , che non sono così , non si pongono nelle medicine , durano sette anni .

Pepe è di tre specie , cioè biāco , nero , & longo , pepe bianco , nō haue- mo , ma in luogo di quello ui si poneua la cataputia trasmarina , la qual nō è pepe : perciocchè è piu grossa . ne è di acuto sapore . ma quando si poneua ne medicamenti in luogo del pepe bianco , si li leuaua la scor- za il pepe negro dura quaranta anni , ma il longo , si conserua uinti .

Spico nardo si deue eleggere , quello che è pieno di sustanza , di co- lor giallo , d'odore soaue , acuto al gusto , alquanto amaretto , hauendo alquanto di garbo , & che sia in colore rosso , ma quando si pone ne me- dicamēti . deuesi leuare uia una certa bianchezza , che è dentro , & una certa negtezza , che egli ha di fuori . dura dieci anni . riposto in luogo secco , non humido . ma il spico nardo negro , & terrestre si gitta uia .

Spongia quādo troppo si tiene , si perde la uirtù , & nō si deue adope- rare , se prima non si laua col nitro , ouer col borace , ouer con la lissia .

Sandali durano quaranta anni .

Zenzero si serua d'oi anni , ma piu mescolato col pepe .

Zedoaria dura cinque anni .

Zuccaro dura cinque anni .

Debbe lo speciale attorno alle cose predette tener si in memoria il modo di eleggerle secondo il tempo , che durano , prima , cioè quanto al eleggere debbon si notare alcuni precetti . prima è , che quanto piu so-

no aromatici, tanto piu sono migliori. & questo partienfi all'odore. Secondo, che partienfi al gusto è, che non si deue gustare cosa alcuna se prima non è la bocca stato gran spatio di tempo dopo il masticare vna cosa, & poi un'altra, si come è se hora mastigate un poco di cinnamomo, non deuesi gustare dopo quello la zedoaria, se prima non farete staro tanto spatio di tempo, che ui sia partito il sapore di quello. ma quando non si hauesse tempo, deuesi masticare un poco di paparo: per cio che subito ne leua il sapore de gli aromatici: & gli aromatici, che sono più carghi di colore, & di odore, & di sapore, sono similmente di virtù più forti.

La seconda, che è quanto tempo durino, è da sapere, che in poco spatio di tempo si corrompono: per cio che tutti gli aromatici sono di futil sustanza, & facilmente si risoluono, benchè alcuni longo tempo durino, ma poluerizzati meno si conseruano.

Delle medicine solutiue, che sono bisognose nelle speciaria quali si debbono eleggere, come riporre, & dell'fficio del speciale in darle.

ET anco questa parte si deue separatamente scriuere per le ragioni dette di sopra: però tra medicamenti solutiui, che debbono esser nella speciaria, li sequenti sono piu che necessarii.

Agarico	lapis lazuli	Polipodio
Aloe	laureola	Reubarbaro
Cassia	Manna	Sarcocolla
colloquintida	mirabolani bellirici	scamonea
cocumero asinino	mirabolani citrini	fenna
elleboro	mirabolani, chebuli	serapino
emblici	mirabolani indii	serpentaria
esula	oppopanax.	squilla
euforbio		tamarindi
hermodattili		turbith
lapis armenus		

Agarico femina è migliore, il maschio è cattiuo, ilqual è longo, negro, graue, pien di fili, duro, & denso, & così fatto, è cattiuo. il buono, che è la femina, deue hauere cinque conditioni, cioè, che sia bianco, leggero, che à toccarlo si rompa, poroso, ò raro, & dolce nel primo gusto, ma poi amaro, & stitico. & di questo la miglior parte è quella di sopra. egli si deue conseruare con gengeuo, dauco, leuistico, ò polipodio. dura cinque anni nella sua buona virtù. vogliono alcuni, che l'agarico fortilmente tutto sia gran ueneno.

Aloe migliore è il succottino, & è quello, la cui acqua si affomiglia all'acqua di zaffirano, & il cui odore è come di mirra. & dopo il succottino migliore è il persico, che volgarmente si chiama hepatico. il peggiore è l'arabico. cioè il caballino, il qual è negro pien di feccia, amarissimo, & puzzolente: & perciò il buono aloe deue hauere cinque conditioni: la prima, che sia di colore citrino, che tragga al rosso chiaro: la seconda, che habbia buon odore: la terza, che nel primo gusto paia dolce, & poi amarissimo, non però quanto è l'hepatico, & il caballino: la quarta, che sia leggiero, & quanto è piu leggiero, tanto è migliore: la quinta, che sia tenero, & tenace; ma non però in guisa che non si possa frangere. deuesi l'aloe tenere appresso alle specie alefangine, & insieme con loro, ouer appresso il bdello. si può conseruare perfetto per vinti anni poi comincia à declinare la sua virtù.

Bellerici mirabolani sono migliori i grossi, ponderosi; & di scorza densa si conseruano per quindici anni.

La Cassia deue hauere sei conditioni ad esser buona, & queste sono, che la sua canna sia grossa, piena, lustra, graue, & la polpa graue, & lucida. vuol Mesue, che sola si debba conseruare. dura perfettamente doi anni, ma nella sua canna, percioche tratta perde assai della sua virtù.

Colloquintida migliore è la femina, & massimamente quella, che ha questa proprietà, cioè grossa, leggiera, & quanto è piu leggiera è tanto migliore. sia frangibile, bianca, & ben matura, & quella che ha la parte di dentro polposa, fragile, liscia, & bianchissima. quella che non è ben matura, è cattiuo, & etian dio quella, che non nasce accompagnata de' suoi si raccorre nell'Autunno, & massimamente, quando diventa gialla, & si parte la verdezza, la sua medolla è in vso della medicina, poi il seme, ma la corteccia non val niente. deuesi riporre con la sua scorza, perche non s'indebolisca la virtù, si come dice Mesue, & Auicenna: deuesi ancora riporre accompagnata col mastice, galanga, & simili cordiali, ouer stomacali, il che dice Mesue. dura quattro, & piu anni.

Del cocumerò asinino la miglior parte è il frutto, massimamente maturo, dopo questo il succo, & ultimamente le radici. l'ottimo frutto di quello è il citrino, & che non sia verde, & quello che è amaro. il succo del qual sia bianco, alquanto grosso, ma non ben maturo è cattiuo. il miglior tempo di raccorlo è nel fine dell'Estate, si come dice Mesue. deuesi raccorre la radice nel fine della Primavera dura doi anni.

Embleici mirabolani migliori sono quelli, che sono grossi, densi, & ponderosi & quelli, che hanno piccoli gli ossi, & assai carne. durano lungo tempo.

Elleboro migliore, & piu sano è il nero. ma il bianco è venenoso. il nero è assai sopportabile, & benchè ancora difficilmente. del ne-

gro, si elegge quel che è di acuto sapore al gusto mordente, di colore come di assaro, frangibile, che non sia ne sottile, ne grosso, ne nuouo, ne vecchio, & ancora che non sia di peso, ne leggiero, ma è migliore il leggiero, che il pesoeco, & massimamente quello che non è aspro: la miglior parte di tutta la pianta è la radice, la miglior parte della radice i fusti, & de' fusti la scorza, si come narra Mesue. deuesi raccorre nella Primavera, & nell'Estate, conseruasi con l'epithimo, ouer col polipodio.

Esula migliore è la piccola, che produce le radici sottili, & di sottil scorza, la miglior parte della pianta è la corteccia della lor radice, ma il suo latte è piu acuto, & piu forte la miglior radice di questa vuol hauere cinque conditioni, cioè di sottil corteccia & leggiera, che facilmente si rompa, & che sia alquanto rossa, & finalmente che habbia mezzo anno, ma fresca, come d'un mese, offende. si colga nel principio della Primavera, ma il suo latte nel fine. serbasi lontano dalla scamonea, & da i medicament acuti, & cattiu, ma conseruasi appresso medicine cordiali, come sono il dauco, il macis, l'absinthio, & inuolga si in foglie di lercua, ouer di scariola. dura doi anni, ma è meglio che ogni anno si rinoui.

Euforbio ottimo è quello, che è frangibile, & che ha colore di paglia, & chiaro, & che è di grand'acrezza. conoscesi al gusto, ma difficilmente: percioche morde la lingua con grandissima violenza, la qual gran spatio di tempo dura. vuol esser etandio acuto, & che habbia vn'anno, ma essendo fresco è mortifero, quando è fresco, si conosce: per che si dissolue in olio: ma il uecchio forse nõ si dissolue. dura dieci anni, ma bisogna porlo, accioche presto non si guasti, nel miglio, ò faua, ouer lente, si come Mesue insegna.

Hermodattoli si deueno eleggere li rotondi, i quali habbiano queste tre conditioni. bisogna, che sian bianchi di dentro, & di fuori, che sian grossi, & che non sian duri, ma mediocrement. i rari, leggieri, & frangibili sono debili. ma i neri, & rossi sono cattiu. deuesi raccorre quelli che nascono appresso alle squille, ouer a i raphani. colgasi nell'estate, & secondo alcuni nel mese di Maggio, ma è meglio, secondo altri corgli nel meo d'Ago. durano vn'anno. ma è meglio che si rinouino. deuesi riporre appresso alle squille, rafano, comino, mastice, gengeuo, pepe longo, mentastro, ouer col leuistico.

Lapis armenus non è portato a noi, ma se ci è portato, si deue eleggere quello, che è citrino, molto vguale, non sassofo, frangibile, & liscio.

Lapis lazuli l'elettissimo è quello, che piu carico del suo colore, cioè celeste, & pieno di macchie d'oro: ma quello, che è mesto con la marchesita non è buono.

Laureola, cioè mezeron miglior è quella, che ha le foglie sottili, &

verdi, & quella, che nasce appresso l'vna dell'altra, ma quella che nasce sola non è buona similmente, quando nasce in luoghi lagunosi, & che ha le foglie picciole, & spesse è cattiuu. deuesi riporre con l'absinthio. deuesi raccorre nel mese di Luglio, dura doi anni.

Manna è vna rugiada, che cade sopra le pietre, & sopra alcune piante, è differētia secōdo le cose, oue sopra cade: percioche, se cade sopra le pietre, è granelosa, e si cōgela in guisa di seme: ma quella che cade sopra le piatte piglia alquāto della virtù di quelle, l'ottima è quella, che cade sopra le pietre, & che è bianca, granelosa, fresca, & dolce: dopò questa è qlla che è alquāto citrina. ma la fosca, & cinerosa, & vecchia nō è buona. dura vn'anno, ma bisogna riporla cō l'hisopo, ouer col thimo.

Mirabolani citrini si eleggono con cinque conditioni, cioè, che siano citrini, che alquāto siano verdi, che siano ponderosi, & densi, & che nelle loro fessure, siano come gomosi, che siano grossi, sia la lor corteccia densa, grossa, & siano i suoi ossi piccoli. deuesi riporre con absinthio, spica, viole, & vua passa, dura quindici anni.

Mirabolani indi debbonsi eleggere con cinque cōditioni, cioè che siano neri, di sustāza densa, che siano grossi, graui, & che non habbiano ossi. si ripongono, come i citrini, ma durano più lungo tempo.

Mirabolani chebuli elegansi con quattro proprietā, cioè che siano grossi, & quanto più sono grossi, tanto sono migliori. siano alquanto negri, & che declinano al rosso, siano pōderosi, & che posti in l'acqua subito vādano a fondo, & di grossa scorza, durano quindici anni. ripongansi, come si seruano i citrini.

Oppopanaco è gomma, la miglior è quella che è citrina di fuori, & di dentro alquanto bianca, & amarissima, & che facilmente si rompa, & etandio, che facilmente si dissolua nell'acqua, & quella che è di buon odore. deuesi riporre con cose stitice, si come mastice, spica, & enula. dura longo tempo senza guastarsi.

Polipodio è la radice di una pianta chiamata così, la qual nasce sopra gli arbori, & sopra le pietre. la miglior è quella che nasce sopra gli arbori, & massimamente sopra quelli che producono giandi. l'ottimo vuol hauere otto proprietā, cioè che sia grosso, sodo nodoso, il color negro, & il rosso, ma poco, cioè che sia di color di pistacchi, che sia alquāto aromatico, il sapore dolce, & stittico, lasciando poi nel fine amarezza, & lodasi il fresco si deue riporre co i finocchi, anisi, dauco, ouer gengenue. dura doi anni.

Reubarbaro quello si loda, che è alquanto negro, che declina al rosso, graue & quando si rompe, vi si vede dentro del rosso, & giallo, che è di color di croco, & che è fresco. deuesi conseruare con spica. dura tre anni. ma si conserua dalla sua corrottione, se il linite di cera. e termen-

na liquefatta, ouer con cera sola, ò sepolta in nel miglio, ouer pillo.

Sarcocolla è vna goma, la più forte; ouer di più virtù è la cetrina; & quãto è più amara è migliore: guardateui dalla poluerizata: percioche si falsifica, si deue seruare col gengiuo, & cordumeuo, dura ligamente.

Scamonea ottima è quella, che vien portata di Antiòchia, & di Armenia, ma quella, che nasce nelle nostre parti è cattiuu, l'ottima vuol hauere cinque conditioni, cioè, che sia di chiaro colore, si come la gomma, ouer alquãto bianca, ouer di varij colori, & che bagnata d'acqua, ouer salua diuenga come latte, che sia tenera, & che facilmente si franga, sia di leggier peso, & di buon odore, dura vinti anni, come narra Mesue, ma dice Serapione, che si può seruare sino à quaranta anni. ma dice Mesue, che quanto è più vecchio, è più debile, deuesi riporre non poluerizata, ne preparata, percioche minor tempo dura, deuesi riporre co i cofogni.

Sena si elegge il follicolo, dipoi le fogli, che son le migliori, il color del follicolo si appressa al verde, & à una certa negrezza, che sia amaro, alquãto, & stitico, & bẽ maturo, & che sia pieno di seme, q̃llo che è alquãto bianco, non è buono, & similmente il non maturo. le foglie buone sono verdi, ma quelle che sono alquanto bianche, & sottili, con i fusti, non son buoni, debbesi riporre col gengiuo, & simili, che confortano il stomaco, si come è il mastice spica, il croco, & le rose.

Serapino è una gomma, lo migliore è quello, che di color tra il rosso, & bianco, & che, è di color di porri, & quello, che facilmente si dissolue in acqua, & che è chiaro cõ sostãza spessa, & quello, che è più leggiero è migliore. & quello, che non è di odore di assa fetida, ne di Galbano è adulterato, deuesi riporre con mastice, spica, ouer ruta, dura lungo tempo riposto in luogo secco.

Serpentaria, la miglior parte di quella è la radice, la ottima radice è quella, che è grossa, matura, & nata in luoghi larghi il miglior tempo di raccollarla è la Primavera, & in principio dell'estate, siccome è nel mese di Maggio, tagliata in pezzetti, & seccata al Sole, dura doi anni, deuesi riporre col mastice, spica, & simili.

Squilla miglior è q̃lla, che è accompagnata, ma se la è ratiua, ouer venenosa, la ottima è quella, che di sapore cõprende di dolcezza, acuità, & amaritudine, & che splende nelle sue cortecce. deuesi notare, che le cortecce di fuori se no mortifere per la lor grandissima calidità, ma quelli di mezzo se no riperate, debbesi seccare in questa guisa. piglia si una cipella, ouer squilla, e li leuate la scorza di fuori, & per grossezza la tagliate in due parti cõ alcu coltello fatto di legno di pino. poi ne leuate le cortecce, à vna a vna, & le mettete in un filo di lino, ma in guisa che non si tocchino, le sospendete all'ombra in loco uenioso, oue le

lasciate, finche siano secche, poi le riponete cò rafano. si debbono raccorre, nel mese di Marzo.

Tamarindi si debbono eleggere con sei proprietà, cioè, che siano netti, ma non di molta negrezza, lucidi, & teneri, pieni di alcuni peli, che sono come radici, siano freschi, & grassi, & siano dolci con alquanto di acetosità, & netti. debbon si riporre col mastice, spica, macis, & simili, che confortano il stomacho. durano dieci anni.

Turbith si elegga con sette conditioni, cioè che sia uoto, & bianco, canoso, gumoso, la scorza di quello sia cinetitia, & piana, & sia fresco, & frangibile. il citrino, & il negro è cattiuo l'antiquo similmente, & di scorza crespa è cattiuo, quello che non è gumoso, è di debile uirtù. quando si pone ne mesticamenti, si deue leuare uia la scorza di fuori, finche appaia il bianco, ripongan si col gengeuo. dura doi anni.

Deue notare lo speciale, che intorno à i lassatiui, si debbe' offeruare quattro cose. prima in che guisa si eleggano. Secondo in che modo si ripongano. Terzo quanto tempo durano. Quarto, & ultimo in che modo si preparano.

La prima, che è che in guisa si raccolgono, deuesi notare, che quei medicamenti, che sono piu leggeri tanto sono migliori & quanto piu pesino tanto peggiori, si come è la scamonea, l'Agarico, & simili. se nò sono quei medicamēti, che sono di densa sostanza, si come gli hermodattili, ireos, & lapis lazuli, i quali quanto piu pesano, tanto sono migliori. & si come la cassia fistula, thamarindi, ben, il cartamo, & simili. deuesi similmente guardare i semplici seluatici si come è il turbith seluatico, che è di gran nocumento, similmente deuesi notare, che quei medicamenti, ouer semplici, che, sono piu carghi del suo colore, & di sapore, & odore sono piu forti di uirtù, che quei che sono di poco odore, & sapore, & colore, ma per il contrario l'aloe quanto è piu amaro, è piu cattiuo, & similmente gli altri, che sono amari, ma se sono di natura puzzolenti quanto piu puzzano, sono peggiori. deuesi etandio sapere che quelle cose, che sono piene di humido superfluo nate in luogo secco sono migliori, & quelle che sono di natura secca nate in luoghi humidi, non son buoni, & similmente il turbith, & l'agarico, & si dice, che il mezereon raccolto in luoghi di bagni è uenenoso, & similmente il cocumero asinino, & la colloquintida.

La seconda, che si appartiene in che modo si conseruano habbiamo narrato ne suoi propri capitoli. ma generalmēte si debbe' riporre un medicamento con alcun altro, che à quel gioui. ma nò si debbono riporre insieme le medicine, che si aggiungono in malitia, si come sono due medicine lassatiue aoue per la qual cosa uol Mesue, che l'efula si riponga lontana da la Scamonea, & da altri simili acuti. & neenixiofi

La terza che si richiede à quanto durino, deue si primieramente notare, che quei semplici, che sono come herbe s'indebiliscono dopò doi, ò tre anni. & dice Auic. che quei semplici solutiui, che sono amari, quanto piu sono antiqui sono migliori. similmente tutti li medicamenti che sono stittici, quanto piu sono gioueni tanto piu sono migliori. & tutte le medicine false quanto piu sono fresche, conturbano il uentre, & causano nausea, & vomito, adunque sono migliori vecchie. similmente quelle, che sono di debil uirtù, sono migliori. ma Mesue dice il contrario.

La quarta che è di preparare i semplici, è questa non deue lo diligente speciale dare alcun medicamento lassatiuo, ouer solutiuo, benché sia piaceuole, se prima non è accomodato, come narra Mesue, & in questo errano molti speciali, che facendo le pilole cocchie di Rasus, ui pongono i semplici senza prima prepararli.

Lassatiui, ouer solutiui, che sono da esser acconci, si come narrano gli Autori, sono questi.

Deue lo speciale preparare, ouer acconciare in questa guisa le cose, che seguono.

Come l'Agarico	euforbio	Sarcocolia
aloe	Lapis armenus	scamonea
Bellirici	lapis lazuli	sena
Cassia fistula	laureola	Serpentaria
cocumero asinino	Mirabolani	serapino
colloquintida	manna	squilla
Elleboro	Oppopanaco	Thamarindi
emblici	Polipodio	et turbith.
Esula	Reubarbaro	

Agarico si prepara facendo trochisci.

Aloe si prepara lauandolo.

Bellirici, si acconciano ponendoli in infusione in latte dolce, mutandouelo la mattina, & la sera, per tre giorni, seccandoli all'ombra, & al vento.

Cassia fistula nõ si deue preparare, se non si dà ad alcuno, che habbia il uentre lubrico. all'hora si acconcia col mastice, ouer co-i mirabolani.

Colloquintida si prepara facendone trochisci.

Cocumero asinino si corregge così. dopò che l'infermo n'haurà tolti beua dietro dell'acqua d'orzo mellata, ouer del vino, ò dell'olio.

Elleboro non si deue dare come à noi è portato, ma si deue porre la sua uirtù in manna. ouer mele, ouer in alcun siropo. poi è cosa buo-

naaggiungerui epithimo, polipodio, & zuccaro candido.

Emblici mirabolani si correggono, come i bellirici.

Esula in questa guisa si deue preparare. infundansi nel latte, ouer nell'aceto, & rinouasi il latte, ouer l'aceto molte volte, & poi si secchi.

Euforbio cosi deuesi correggere. pigliansi piccoli pezzi di euforbio, & inuolganli in olio di mandorle dolci, & poi si mettono in pezzetti di cedro, poi inuolganli in pasta, & coquantli.

Lapis Armenus si prepara lauandolo.

Lapis lazuli, si corregge lauandolo.

Laureola si prepara cosi. infondansi le lor foglie nell'aceto vn giorno, & poi secanli. ma dice Mesue, che se nell'aceto vi si cuocono, si in fondino cotogni, ouer pomi, ouer berberi, è meglio.

Manna non si debbe correggere.

Mirabolani preparansi come habbiamo detto de i bellirici.

Oppoponaco si corregge come il serapino.

Polipodio si prepara con l'acqua di cateo, ouer col brodo di gallo antiquo, aggiungendoui vn poco di dauco, di anisi, fenocchio, ouer gengeuo, cioè infundendolo.

Reubarbaro non si deue preparare nelle opilationi. si corregge se si da con spica, ouer con vn poco di vin bianco.

Serapino si corregge facendone trochisci.

Sarcocolla si deue corregger p i colliri: il che volèdo fare, l'infudete in latte d'asina per 5 giorni, infundèdoui ogni giorno sopra del latte.

Scamonea si deue in questa guisa preparare, pigliate pomi dolci, & li tagliate in due parti, le quali ponete nel fondo d'vna olla grossa vn dito, poi ponete la scamonea, & sopra vi ponete de gli altri pomi, in pezzi, ouer triti, & cosi andate facendo, finche la olla sia meza piena: poi in questa guisa ne acconciate vn'altra, & poi vn'altra secondo, che à voi piacerà. poscia le ponete vna sopra l'altra, hauendo però coperte le lor bocche con pasta, l'ultima poi coperta con alcun copertorio, & poi con pasta, poscia le ponete in mezzo vn forno caldo, oue le lasciate vna notte infino alla mattina poi aprite il forno, & l'olla, et cauatene la scamonea, & trouarete i pomi, che li sono sotto, & intorno secchi, & brusciti, all' hora bisogna vsarla. ma sono alcuni medici, si come Mesue, che meschiano con quella anisi, dauco, & seme di apio, ma inanzi li miscono la scamonea con olio di mandorli dolci, ouer con olio violato, o mucillagine di psilio, & la cuocono in vn pomo mondato da grani, ouer in vn cotogno. & questo modo è miglior di tutti, & più vsato: ouer si corregga facendone trochisci.

Scena si corregge se s'infonde in bruodo di gallo, che sia gran quantità, ouer col fero, carino, & spica, dipoi si fa bollire vna bollitio-

ne con latte dolce, che sia molto . sono alcuni che l'infondono in mosto bianco, oue il lasciano tre mesi.

Serpentaria in questa guisa si prepara, mondasi la sua radice, & lauasi in vino, poi si cuoce nel Rob, ouer nel mele, aggiungendoui pepe, cinamomo, gengeuo, macis, & garofali, & si ripone.

Squilla si corregge bruscianola.

Thamarindi offendono coloro, che hanno il stomaco freddo, onde si debbe correggere con cose calde, & che lo confortino.

Turbith cosi si prepara. prima lauasi la sua corteccia, finche diuenghi bianca, & li mescolate gengeuo, si corregge ancora facédone trochisci.

Le medicine falsificate come si conoscano, & con che arte si falsificano.

POi che lo speciale haurà fornita la sua bottega de predetti semplici, egli fa di mestieri che diligentemente vada riguardando , quali di lor siano buoni, & quali falsificati, & accioche i buoni siano conosciuti da cattiu, & eletti, daremo loro à conoscere come i semplici medicamenti si falsificano, & con quali specie di cose . il che conosciuto sappiano à beneficio dell'infermi gettare via i cattiu, & ritenete i buoni, & perciò le medicine che spesso si trouano falsificate sono le seguenti.

Come l'Acatia

algalia

aloe

ambra

amomo

asphalto

assa fetida

Balsamo

bdellio

Camphora

cassia lignea

castoreo

costo

croco

Euforbio

Galanga

galbano

garofali

Laudano

legno aloe

licio

Manna

mirabolani

mirra

muschio

Opio

opponaco

ossi di cor di ceruo

ozimo

Pepe

petroglio

Reubarbaro

Sandali

Sarcocolla

Scamonea

Serapino

Spodio

Storace

Succo di liquiritia

Tamarindi

turbith

Verderame.

Acatia si falsifica con succo di pruni seluaticchi. oue però non è grande errore, percioche mancando l'acatia, come vuol Auic. si può usare detto succo.

Algalia si falsifica nella gulla . che si fa il muschio, oue leggete Muschio.

Aloe si falsifica lauando la piu grossa parte sua , poi mescolandoui

per entro alquanto di zaffarano, pel qual si fa giallo, ma l'odore scuopre l'inganno.

Ambra si falsifica cò legno aloe, storace calami ta, & laudano con un poco di muschio in acqua rosa disciolti, & mescolati, aggiungendoui però buona quantità di ambra, ma si conosce la falsificata, percioche tenuta in mano longamente, si maneggia come fa la cera: ma la uera non.

Amomo falsificato si conosce, percioche non ha odore.

Asphalto si falsifica con pece.

Asta fetida si falsifica mentre è verde il succo con serapino, & farina di faua, il che aggeuolmente si conosce al gusto, all'odore, et all'occhio.

Balsamo veramente di rado si troua, et ne uien mostrato di molte specie, et niuna, o poco son uere, ma il uero balsamo si conosce in cinque cose, nell'odore, nel colore, nel sapore, nel ardore, et nel peso: si conosce al colore, percioche il liquore è alquanto simile all'olio, ma piu grosso, et uiscoso, et trahe alquanto al rosso: all'odore, percioche è un poco rancido, non grato. al sapore percioche egli ha sapore non di fresco, ma uecchio grascio di gallina, et arde nella gola come se fusse olio ben uecchio. all'ardore, percioche se alcuno ui si pone una gocciola in uno occhio, ui fa tanto ardore per spatio d'una hora, come se ui hauesse posto liscia ben forte. et pare che l'occhio ne uagli saltare fuori della testa. ma però in quel tempo non è punto offeso la vista, el peso si conosce, percioche se vna goccia si gitta in vn bicchiero di acqua, non si sparge, come fa l'olio ma sta vnito insieme alla somiglianza d'vna perla, & subitamente ne va à fondo. anzi se vi piace, con vna pūta di coltello il potete trarre tutto dell'acqua: percioche vi si attacca tutto, sono alcuni che dicono, che se si pone sopra la punta d'vn stilo, che arde al fuoco, ma questo non è buona proua, percioche anche arde la termentina. altri dicono che se vna goccia di balsamo si mette nel latte, che si coagula, & il balsamo va à fondo. la qual cosa molte altre specie di semplici fanno. ci sono alcuni che dicono che se vna gocciola di balsamo cade sopra alcun panno, non fa macchia alla fine dicono alcuni che ponendo sotto il palato vna gocciola di balsamo, riscalda il ceruello in guisa, che par fuoco.

Bdellio si falsifica mescolandolo con gomma, ma si conosce, percioche non ha la amaritudine, la qual ha il buono, & oltre à ciò il fumo suo non ha quello odore.

Caphora si falsifica mescolandoui vernice, percioche molto à quella si assomiglia nell'odore, & nel colore, ma si conosce, percioche è di grossa sostanza, & difficilmente si frange, ma la caphora facilmente si rompe.

Cassia lignea si adultera mescolandoui scorze di cappari.

Castoreo secondo alcuni si falsifica in questo modo. pigliano vna pelle, nella quale sia stato castoreo puro & buono, & la impiscono di sangue, & di nerui, & sopra vi spargono poluere di castoreo, accioche habbi odore. alcuni altri vi pongono ietra, & sangue: ma alcuni altri fanno meglio: percioche pigliano sangue, & nerui di castoreo, & vi aggiungono vn poco di pepe, & questo fanno, accioche sia di acuto sapore. deuesi adunque eleggere il castoreo mediocrementemente acuto: percioche il molto acuto è falsificato, & tale è pieno di nerui. lo ottimo è di sapore acuto, glutinoso di odore horribile, & pieno di dentro & fuori di nerui, che stando attaccati alla pelle.

Costo si falsifica con la radice di enola secca, ma facilmente si conosce: percioche l'enola non morde la lingua, come fa il costo, & non è di odore cosi potente, come è quello.

Croco, si adultera mescolandoui spuma di argento, ouer piombo abbrusciato si come dice Dioscoride.

Galanga si falsifica, mescolandoui vinco, cipero, ouer bistorta, ma si conosce. percioche la radice di vinco è falsa, ouer insipida, & la radice della bistorta è acra, ouer pontica: ma la radice della galanga è di acuto sapore, alcuni altri l'adulterano in questa guisa, pigliano ottima galanga poluerizzata, & pepe, & l'infondono nell'aceto, nel qual vi pongono le radici di iunco per due notti. onde la radice si fa di acuto sapore di fuori, ma si conosce, percioche spezzata, è dentro di sapore insipido. ma la galanga è di acuto sapore dentro, & di fuori.

Galbano si adultera mescolandoui limatura di legno, altri mescolandoui colophonia, & farina di faue essendo leuate via le scorze. deuesi adunque elegger bianchissimo, & che habbia le gocce chiare, come lo ammoniaco.

Garofali si falsificano per la lor vecchiezza in questa guisa. alcuni pongono tali garofali priui di odore, & di sapore in qualche vaso, che sia alquanto humido, ilche ligano in vn panno & lo pongono all'aere, oue il laciauo vna notte. poi li seccano, accioche non si conoscono a quella humidità: ma si conosce la lor malitia, percioche sono meno odoriferi de i buoni, & sono piu humidi, & meno vguagli. ma alcuni altri li adulterano cosi. poluerizzano garofali eletti & l'infondono in fortissimo aceto aggiungendoui vn poco di vino odorifero, & di questo vino, ouer aceto bagnano i garofali, che sono inutili, & li pongono in alcun panno per vna notte. onde nel principio a pena il conoscono, & cosi durano venti giorni.

Licio si falsifica con fece d'olio quando si cuoce & con absinthio & felle di boue. per la qual cosa si deue eleggere che sia spumoso, & che sia di color simile al sangue, & che posto nel fuoco si infiammi, & che

di fuori sia di nero colore, ma di dentro alquanto negro, che non sia grasso, ma stittico & amaro, ouer si eleggia di color di zaffrano.

Laudano si falsifica con terra, ouer pelli di capra, per la qual cosa si deue eleggere quel che si puo maneggiare. ma quello che maneggiandolo si polueriza, è vecchio.

Legno aloë si falsifica con la camelea cioè mezeron: percioche si assomiglia nel colore, nel peso, & nel sapore al legno aloë: la qual pongono à bollire nel vino, nel che sia bollita poluete di legno aloë per alcuni giorni, laqual cosa à Dio, & alli huomini è cosa vergognosa: percioche la camelea è solutiuua, ma il legno alq è stittico, etiãdio la camelea non è di niuno odore, ma il legno aloë è di soaue odore. onde l'ottimo vuol hauere quattro cõdicioni, cioè che sia nodoso, di color fosco, & oscuro, & che sopra carboni posto, facci fumo di soaue odore, & spuma, che sia amaro; & che posto in vn bicchiero d'acqua subito ne vada à fondo.

Manna si falsifica con succaro, & follicoli di sena, ma dopò lungo tempo si liquefa.

Mirrha si adultera mescolandoui gomma infusa in acqua di mirrha. adultera si etiandio con vn certo latticinio velenoso, onde poscia ne diuenta anche ella cattiuua, onde si deue eleggere quella, che è nuoua, leggiere, monda, & che quando si tocca per asprezza, frangibile, & poluerizata sia banca, & quella che è in pezzi grandi è di color alquanto rosso, & il suo odore è diletteuole.

Mirabolani si falsificano volẽdoli conditi, ma da non condire non si adulterano. in questa guisa si falsificano, pigliano alcuni Kebuli vecchi, li pongono in liscia calda, finche diuengono grossi, molli, i quali s'ingrossano per quideci giorni, ouer piu poi riscaldano la liscia, & così grossi vi si poggano dentro, oue li lasciano per vn mese, ouer piu, fin che diuengono neri, ma ogni giorno molti li mescolano alcuni altri vi pongono noci fresche, ma si conosce: percioche dentro, & di fuori sono neri, & gustãdoli sono alquanto stittici, & molto dolci, ma il falsificato è alquanto bianco, ouer quasi pallido, & ha molto ponticità, & poco di dolcezza.

Muschio & massimamente quello che è negro, ouer che trahe al rosso, si adultera mescolandoni pan bruscato, ouer sangue di becco ma si conosce: percioche il pane bruscato presto si polueriza ma il sangue di becco quando si rompe è lucido, chiaro. suolsi etiandio vender con le veciche, ouer pelle oue i Saracini tagliano le pelli, & ne leuano il muschio, & dentro ui pongono del falsificato, il che pesa al doppio dell'ottimo. alcuni altri lo adulterano in questa guisa. tagliano carni di colombi, le quali seccano, & poluerizzano, & quelle mescolano con acqua rosa, & con un poco di muschio. dicono alcuni, che il

muschio, & l'algalia si adultera con la gomma trouata nelle radici del xilio caracè, ilqual chiamano cedria.

Opio si falsifica con latte di lattuca seluatica, ma all'hora è di debile odore. et iandio adulterasi con gomme, & all'hora è splendido, & chiaro, si come narra Auicenna.

Oppoponaco si adultera con ormeniaco, & massimamente in colorar la sua grana, mal'odore, & la bianchezza quando si pesta si parte. il negro, & leggiero è adulterato con l'armoniaco.

Ossò di cuor di ceruo si falsifica con vna certa cartilagine tortuosa, la qual pur iui si troua. ma si conosce, percioche tale cartilagine non è grossa si come è l'osso, anzi è bianca, ne ha punto di carne di cuore, si come ha l'osso.

Ozimo si falsifica con seme di basilicò.

Petroglio si falsifica mescolandoui dell'oglio d'vna altra specie. ma si conosce perche puzza.

Pepe bianco non si portaua a noi, ma in vece di quello si uendeva la cataputia trasmarina. laqual è più grossa del pepe, & meno acuta al sapore.

Reubarbaro si infonde nell'acqua. oue stia 5 giorni, & si lascia quella seccare, poscia se ne fanno trochisci, che è medicina da Re, poi il reubarbaro cauato di quella alcuni uendono onde è cosa veramente vergognosa, ma si conosce, percioche rompendolo è nero.

Sandalo rosso si falsifica così brasilio, ma si conosce, percioche non è aromatico, & a questo si conoscono tutte le specie de i sandali.

Sarcocolta si deue eleggere che sia bianca, ouer alquanto bianca, gumosa, grossa, & non poluerizata, percioche è falsificata cò altra poluere.

Scamonea si falsifica con la sarcocolta, & latte di titimali, ma si conosce la non adulterata, percioche non punge, ne morde la lingua, come fa la falsificata con latte di titimalo.

Serapino si falsifica con galbano, ouer con l'assa, onde si deue eleggere quello, che non puzza di assa, molto ne da galbano.

Spodio si falsifica spesso con la radice di vna certa canna bruciata, alcuna volta con marmore, ouer con ossi di cani pur bruciati, ma si conosce percioche è di troppo peso. per laqual cosa si deue eleggere quel che trahe al bianco, molto leggiero, grosso, & tutto a vn modo, non si deue comprare in poluere, percioche facilmente si falsifica, similmente il leggerissimo macchiato di negro è buono.

Storace si suol falsificare pigliando limatura, ouer rasura d'iringo, la qual mescolano con mele, & ui aggiungono un poco di storace calaminata, ma si conosce percioche è troppo dolce, & se lo maneggia, si fa uiscofo, & humida. similmente vecchia quando si maneggia va in poluere.

Thamariindi si adulterano con carne di prugne, ma si conosce, perche sono negri, & non lucono, & questo accade, perche sono humiditi da quella.

Turbith si falsifica linendo le parti di fuori con gomma disciolta: ma si conosce, perche spezzato ha vno altro modo.

Verderame si falsifica con pomice, ouer marmo pesto, & alcuni col vitriolo. ma si conosce, perche se vi bagnate vn deto i acqua, & sopra quello il ponete, subito si dissolue & questo fa, se è misto con marmo, ò pomice. sono alcuni, che il masticano, onde subito il conoscono alle pietre, quello poi che è col vitriolo adulterato si conosce, ponendolo in alcuna cosa di ferro al fuoco: percioche subito ne diuien grosso, ma quello, che non è falsificato non si muta di colore.

Zuccharo si falsifica cò la spuma del succo di canna: percioche quando bolle, ne leuano la spuma, & ne fanno il zuccharo che è falsificato. ma si conosce, percioche è piu leggier dell'altro, & di dentro è cauernoso. onde quando se ne compra, si deue rompere con un coltello, & gustarlo, percioche se è pieno di buchi, & al gusto non sia dolce molto, ma suauido, & dandoui sopra di denti fa romore, si deue sapere, che tal zuccharo è falsificato, & spumoso.

Li semplici medicamenti, che hanno bisogno di correctione, come, & in quanti modi ciò adoperare si debba.

COsì trouati gli semplici medicamenti buoni, & gittati uia i cattiuu, & riposti ne uasi debiti, uogliamo che lo speciale sappia correggere quelli, che hanno bisogno di correctione, percioche ancor che habbia usata ogni diligenza dauanti intorno à suoi semplici: nòdimeno per alcuna lor qualità intrinseca, ò estrinseca possono offendere i corpi humani. debbe sapere correggere, & rimouere quelle parti, che offendono, il che egli ottimamente saprà fare, se conoscerà come si purghino i semplici, si secchino, si salino, si inhumidiscano, si nutriscano, s'infondano, si dissoluan, ò steruprino, si liquefacciano, si ammorbidiscano, si induriscano; si scaldino al sole, ò nel lettame, ò in altra via, si cuocano, si arrostiscano, si frighano, si abronzino, si ardano, si aspergano, si pestino sottilmente, ò grossamente, si macinino, si fregghino le pietre, si tamigiano, si lauino, si traghino i succhi, le mucillagini, gli olii, si stillino, si spremano, si colino, si chiarifichino, si schiumano, & finalmente si coloriscano. tutti questi modi debbe sapere lo speciale, si come quelli che rimouono, & correggono ogni mala qualità da i semplici, & però noi partitamente li insegneremo.

Come si purgino le semplice medicine.

IL purgare le medicine semplici, è separare tutte le cose inutili, ò siano parte di dette medicine, ouer cose mescolate con esse: come si purgano le radici, frutti, semi, & altre simili, quando sono imbrattate di terra, ò d'altro, lauandole, come si fa comunemente tutte le cose, ouer come le ragie, le gomme, con le quali ò terra, ò legni. ò altre cose il più delle uolte ui è mescolato, queste si strugganò, & colano, & s'ado per la parte pura.

Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili, come le radici da quella prima scorza di fuori, che tocca la terra, ò secche, ò uerdi, che elle sieno, notandoli col coltello. similmente si purgano dalla medolla di dentro, la qual è molto inutile, come nel cocumero asinino, nelle pastinache, nel daucò, nel petrosimolo, & in simiglianti, fendendole per mezzo, separando la medolla dalla corteccia. le secche s'inhumidiscono & poscia si fèdonò, & si purgano dalla midolla, come le fresche: i fiori si purgano leuando à quelli i gambi, la boccia, & pigliando sotto le foglie, come le uiole mamole, & le uiole gialle, & oltre di ciò da alcune si leua qualche parte della foglia, come delle noci quella parte, che sta appiccata alla sua boccia.

I frutti si mondano dalla scorza di fuori, & dal lor seme, & da alcuna legnosa parte, che in essi si contiene, se sono freschi, & grossi, & di carne, & scorza tenera, come corogne, pomi, persiche, mondandole col coltello, & aprendole: mondando quella parte di dentro legnosa doue si contiene il seme. ma quelli, che sono piccoli, come ciregie, susini, prugnoles, & simili, si debbono passare per lo staccio, & si caua solamente la polpa utile. similmente se sono secchi si mettono in infusione, & si cuocono, & si passano per lo staccio, come l'vua palla, le susine, e tamarindi, i datoli, & simili. ma i frutti che hanno la corteccia dura, come mandorle, pistacchi pignuoli, si nettano dalla prima scorza rompendoli, & dalla seconda appiccata alla carne ò mettendoli in infusione in acqua per alquãto spatio di tempo. & dandogli vn picciolo bollo, ouer seccandoli tanto, che la scorza si rompa, & stoppiciandogli con le mani, ò rimenantogli in un sacco tanto, che la detta scorza si separi.

I semi che hanno la scorza grossa, come le faue, lenti, & ceci, si nettano, ò pestandogli leggermente, o macinandogli con una macina leggiera, tanto che rompino, et di poi con un criuello si gittano in aria et si purgano dalla lor scorza.

Certi altri sono, che hanno la scorza appiccata, & malageuole à prepararsi, come è l'orzo, il cartamo, & simili, i quali non si possono scorticare

care seccati, come habbiamo detto, stropicciandoli ma fa di mistieri bagnarli, & massimamente l'orzo, & poscia pestarlo in vn mortaio largo, con un pestello di legno, percotendolo leggiermente, onde viene sempre à galla il più leggier, onde quelli si uanno scorticando à poco, à poco: però il gettate in aere, accioche la scorza spiccata si separi, & facendo così due ò tre uolte diuien mondo, deuesi poi rasciugare al sole, ò al fuoco di un pannello, & seruarlo per la pitisana de greci, il medesimo riesce nel cretama, ma più difficilmente, onde è parso ad alcuni, che si pesti il seme con la scorza, & con la polpa, di poi si mescoli con l'acqua, ò altro humore idoneo, & si coli per una pezza fissa, onde la scorza rimanga, & la polpa esca fuori con l'humore: ilche si usa nel seme del pepone del cucumero quando non si haagio di poterli di nuouo purgare dalla scorza ad uno, ad uno, ma si deue notare che quelli, che sono netti, piu tempo innanzi diuentano inutili.

Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano leuandole col coltello, ò struggendole, di poi colandole, le sopradette, & simili sono le sorti del purgare, che appartengono alli speciali, certe altre appartengono più tosto à quelli trattano de metalli, & alchimisti.

Come si secchino le medicine semplici.

SECCANSI le medicine semplici quando di nouo sono colte, come sono l'herbe, i fiori, i frutti, radici, & simili per la lor conseruatione. al presente diremo di quella parte, che resta per la preparatione delle medicine.

Molte volte adunque si ricerca, che si secchino più oltre di quello, che si richiede alla conseruatione loro, come quando si vogliono pestare, ò altro: & questo si fa al sole, ò al fuoco, ò al vento, secondo che piace à i Dottori. seccansi le mandorli, pignoli, pistacchi, & altri frutti, accioche vi si appicchi su il zuccato ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la lor bianchezza, & quando si vogliono nettare dalle seconde scorze loro.

Come s'infalino le medicine semplici.

LO INFALARE serue alla preparatione delle medicine, & à modo di condimento, come si infala la carne della vipera, mettendoui tanto sale appunte, quato basta à condir i cibi, che si mangiano, & per qualità alla medicina, come alli scriciuoli spinosi, & molti altri animali, i quali s'ardano per vsar nelle medicine, & bisogna darli molti

coperti. & pieni.

Serue ancora à cōseruar le medicine, come le parti de gli animali, & molti animali: doue si tolle maggior quantità di sale. i quali si insalano, ò per mantenergli secchi. i quali insalati che sono, & stati coperti nel sale, per spacio conueniente, si cauano, & tengono al uento, ò al fumo tanto che si secchino, ouer s'insalino per tenergli humidi, à quali si fa la salamoia prima, & vi si mettono dētro, ouer si lasciano star in quella stessa, che si fa di sale, & dell'humidità di detti animali.

Come s'inhumidiscono le medicine semplici.

Questa operatione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorifere. le quali non si potendo hauere fresche, si tengono in infusione tanto, che s'inhumidiscono.

S'inhumidisce ancora, come di sopra s'è detto l'orzo, & il cartamo per nettarli dalla lor scorza bagnandoli con l'acqua.

Alcune cose odorifere, come l'ambra, il muschio, si inhumidiscono quando si vogliono pestare, accioche non eshalino uia le parti odorate, & sottili.

Alcune herbe, come l'ombelico di uenere, la porcellana, l'edera, & simili, che hanno piu humore, & uiscosi, si inhumidiscono con alcun humore simile, pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, colqual spremendo esce il succo di quelle herbe, dalle quali solo non si potrebbe trarre, & si adoperano uarij succhi, si come è ordinato da dottori.

Come si nutriscono le medicine semplici.

Il nutrire è simile allo inhumidire, ma è differente in q̃sto, che egli si fa con meno humore, & subito, che è insuppato si mette à sciugare ò al sole, ò al fuoco, & si replica il medesimo, cinque, ò sei volte, si come si nutrice la sarcocolla col latte d'asina, ò di donna, & il seme del caro, & i mirabolani emblici, bagnandoli in tanto latte, quanto possono à se tirare, che non ne auanzi. dipoi seccansi. il comino si nutrice con l'aceto bagnandolo, & asciugandolo nel medesimo modo.

Come s'infondono le semplici medicine.

Nelle infusioni, che seruono alla preparatione delle medicine, si cōsidera l'humore, nel qual si fa l'infusione, & la sua qualità, se è di natura fredda, ò calda, la quantità, & il tempo dello stare infuso.

S'infondono i frutti, & le radici, che si hanno à inhumidire per condirli,

dirgli & confettargli in conserue, si pongano in molle quantità d'acqua calda, & vi si tengano tanto, che habbiano presa humidità à bastanza, poi si cuocono.

Così le cose che s'hanno a motrire, s'infondano in poco humore caldo, o freddo per poco spatio.

Le cose che si hanno a cuocere, massimamente quelle che sono secche come i fiori, herbe, semi, radici & frutti, perche così ageuolmente si cuocano, s'infondano in giusta quantità d'un humore caldo, o freddo, secondo che gli è ordinato, & si lasciano star per buon spatio tanto che siano inhumiditi, il che indi interuiene, che ageuolmente poi si cuocano similmente i semi che s'infondano per trarne le mucilagini.

Le Rose, & le Viole s'infondano nell'acqua bollita la sera, lasciando uole stare in sino al dì, dipoi si spremono, & nella medesima acqua bollita si rifondano delle nuoue, facendo il medesimo piu uolte nella istessa acqua per farne melle rosato colato, siropo rosato solutiuo, siropo rosato, siropo violato semplice, & siropo rosato solutiuo.

Si infonde l'armoniaco, il galbano, l'opponaco, & il serapino nell'aceto quando si vogliono dissoluere, & purgarli, e poterli mescolare.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi luoghi, & con diuersa altre medicine, le quali correggano la mala qualità loro, secondo che è piaciuto, & ordinato da Dottori, come il reubarbaro piu presto, o meno, dipoi sparfou sopra vin bianco in poca quantità, tanto che gettati fuori il colore, dipoi metrendolo nel liquore ordinato dal Medico in tanta quantità, che egli ricuopra il Reubarbaro, & soprauanti, aggiungendoui, o spico nardo, o quello che sarà ordinato. l'agarico, & altre medicine purganti, & solutiue s'infondano, o sole, o con altra cosa nel medesimo modo.

Come si dissoluanò, & stemperino le medicine semplici.

Questa operatione è utile, come la infusione alla preparatione di molte medicine, & ancora al porgerle, & amministrarli alli amati quanto appartiene alla preparatione.

Le medicine dissoluanò in varij humori, & etiandio in modi varij, secondo che è ordinato. & in particolare come il galbano, l'armoniaco, l'opponaco, & simili, tenendole infuse in aceto, o vino, poscia rimandole al fuoco onde si possano purgare colandole; & meglio vnire nella compositione delle medicine.

Il Vitriolo, il miso, il calcite, la Melanteria, & l'Alume si dissoluanò pistandogli prima nell'aceto, acqua, & vino, secondo che egli fa di mestiero.

Alcune altre medicine minerali, si dissoluanò la estate nell'aceto agitando si al sole piu giorni, come il verderame, la scaglia, & simili.

Litargirio si stempera con vino, acqua, olio, & aceto, ma piu ageuolmente con l'aceto.

Le porcellette, le blatte bissantie si dissoluanò tenendole in infusione nel succo di limoni.

Opio Thebaico si dissolue con acqua, non con succhi, non con olij, ò grassi, perche non si mescola con essi.

Questa operatione è simile molto all'infusione, & differente, che per dissoluere & stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere, & che nel dissoluere occorre a rimenare la cosa, che si debbe dissoluere, il che nell'infusione non accade, & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

Come si struggono & liquefacciano le semplice medicine.

LO struggere è differente dal dissoluere, che si strugge sèpre col caldo, o di fuoco, o di sole, o di cose riscaldate per putrefattione; molte cose si dissolue senza caldo, & oltre di ciò le cose che si dissoluanò hanno sempre bisogno di qualche humore, ma le cose che si struggono non hanno bisogno di niuno, come sono i grassi, le midolle, gli olij agghiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, ò al sole, ouer in bagno Maria: l'ambra detta carabe, il bitume iudiacò, la pece, la pece greca, la cera, la gomma hanno bisogno di maggior caldo, ma non però tanto che frighhino il piombo, l'argento, il rame, & l'oro hanno bisogno di molto maggiore, il ferro piu maggiore, ancora che rade volte, o nò mai occorre à gli speciali liquefare simili cose, ma piu tosto a coloro che trattano le cose de metalli.

Come si amorbiscono le medicine semplici.

QVelle medesime medicine che si struggono, si amorbiscono, scaldandole leggermente ò al fuoco, ò al sole, & battendole col pestello caldo, ò rimennandole con le mani calde, come interuiene dell'empiastru quando si vogliono distendere in su le pezze, ò choio: alcune altre che non hanno in lor simili grassi, ò ragie, ma sono di lor natura dure, & secche, si amorbiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, & altre medicine.

Come si induriscono le medicine semplici.

LO indurare si fa raffreddando quelle cose, che si struggono & si amorbiscono col caldo, & l'altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestieri.

Come si scaldano le medicine semplici.

LE medicine si scaldano col fuoco, col sole, & col caldo di cose putre fatte, quelle che sono humide, et si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in dua uasi, de quali il maggior sia pieno d'acqua calda, ò bollente, & l'altro sia pieno della medicina che si deue scaldare, tenendo il uaso piccolo nell'acqua del primo uaso, & questo si chiama da i moderni bagno Maria: & da gli antichi scaldare in uaso dopio, ouer in diplomate, che in una parola significa il medesimo.

*Del tenere al sole, & sotto il lettame, & sotto le vinaccie,
& sotto la sanza.*

Queste serue per scaldare alcuna uolta le medicine, & molte volte per comporre, & dargli la perfettione, & serue in cambio di cuocitura, come gli olij semplici, ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri, & si tēgono al sole per certo numero di giorni. similmente à fare il zucchero Candi, cotto alla misura, il giulebbo si pone in certe brocche tieni al sole. il succo della squilla si caua come si dirà, tenendola al sole, quando interuiene, che non sia sole si debbono scaldare al foco ò in balneo Marie, per molto spatio, & per interualli, facendo, alcuna uolta bollire. Soppliscasi ancora col sotterare, sotto al lettame, o nella uinaecia, come si sottera il calcite, & la cadmia per farne il pforico, & il giulebbo per il zucchero, candi, & molte altre sorte de medicine.

Come si cuocano le medicine semplici.

LE semplici medicine si cuocano in qualche humore, & vapore, e si chiama lessare, ò asciute, & si chiama arrostitire, & si cuocano per la preparatione, & ancora per la cōpositione, diremo quāto appartiene alla preparatione. quelle che si cuocono in cose humide, si cuocono, ò per seruirsi delle medicine cotte, che le sono, ouer p seruirsi dell'humore, nel qual son state cotte. quelle che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano piu ancora, che quelle delle quali si adopera la decoctione.

Hanno però certi segni, i quali per l'vno, & l'altro conto dimostrano quando sieno ben cotte, come l'erbe, i fiori, le radici, & i frutti di carne teneri, & freschi quando son cotti inteneriscono di sorte, che si possano pestare, & passare per lo staccio.

Alcuni semi come di lino, fen greco, & d'orzo, sono cotti, quando sono scoppiati, alcuni altri come gli anisi, coriandoli, & il comino sono

cotti quando inteneriscono.

I frutti forestieri, & secchi, come sono i mirabolani, le scorze, & legumi, & le radici secche hanno molta cottura.

L'Herbe, & i fiori hanno poca cottura, & presto diuengono teneri, ancora che habbino intra loro alcune differenze, secondo che sono di parti piu sottili, & hanno la lor uirtù, nella superficie, come la camomilla, il capil venere, il serpillio, & simili, le quali cuocendosi con altre insieme, si mettono quando quelle sono quasi cotte: il somigliante interuiene delle radici sottili, & odorate, come della Baccara, della ualeriana, dello spiconardo, & de gli altri aromatici, quali si aggiungono alla fine della cottione, & dopò tutte le medicine, & fiori.

I modi di lessare sono molti. in un uaso che habbi quella quantità d'humor che sarà ordinato, si debbono stare infuse le cose che se hanno a cuocere piu ò meno secondo che sono fresche, & secche, & ponendo detto uaso al fuoco, facendolo bollire prima assai forte. di poi adagio, acciò meglio si condischino à quella cottura che desideriamo, & non si risolua la virtù della medicina.

Cuoconsi ancora in vn uaso dopio, ouer in bagno Maria nel medesimo modo.

Vn terzo modo di lessar, vfa Galeno ne i frutti, tenendoli sospesi in vn uaso che sia mezzo d'acqua bollente, & uoltando detti frutti tanto che inteneriscono vgualemete per tutto, onde nasce che la uirtù del frutto, non effala, come se si cuocesse asciutto, & non si comunica nell'humore, come se si cuocesse nell'acqua. i uasi in che se si cuocono, possono esser di terra, bene inuetriati tenuti in molle, ò di uetro, ò di rame stagnato, & di bronzo, ma il meglio che si potrebbe usare, sarebbero uasi di vetro in balneo Marie, o appresso il fuoco, o in arena, o in cenere, o in un fornello, che habbia sotto il fuoco. il fuoco vuol esser di carboni, ò di bragie accese, o di legne secche, che non facciano fumo.

Medicine che sopportano gran decottione sono queste.

Si come è l'Aristolo-	castoreo	& nero
chia rotonda	tutte le specie di cen-	enula
la lunga	taurea	euforbio
la radice dell'apio	ceci	Lagioli
acatia	colloquintida	fenocchio
alumi tutti	corno di ceruo	Gentiana
Baccara	cortecce di cappari	gramegna
berberi	di granati	Hermodattili
busco	& di Mandragora	hippocistidos
tutti i cardi	Dittamo	Ireos
codadicauali	Elleboro bianco	Lapis armeno

lapis stellato	Radici di peonia	semperuina
Iupuli	tutte le radici non aromatiche	serapino
Miglio sole	matiche	serpentaria
Opoponaco	rafano	squinanto
orebo	reupontico	staphisagria
Petrosemo l'herba, & la radice	rubea tinctorum	seme di canape.
plantagine	tutte le specie di sale	
	Sarcocolla	

Et finalmente i fusti delli arbori, & delle piante, ma meno delle radici, & delle foglie si debbono cuocere. similmente sopportano gran decoctione tutte quelle cose, che hanno molto di humidità, & frigidità, & similmente tutti i fucchi dell'herbe.

Le Medicine che sopportano poca decoctione sono le seguenti.

Si come l' Aceto	cortecchie di cedro	opio
ameos	& di cotogni	Pepe di tutte le specie
ambra	Epittimo	Reubarbaro
Anthos	Foglio indo-	rose
acqua di latte	fiori di boragine	Scamonea
acqua rosa	di buglosa	seme di althea
acqua di viole	di Genestra	& di psillio
& tutti gli aromati- ei	di neufari	i quattro semi freddi minori
Calamo aromatico	Gariofli	seme di papauero
camomilla	Legno aloe	bianco, & nero
camphora	Maggiorana	seme di basilico
capil venere	manna	sandali tutti
cardamomo maggior	meliloto	fatiregia
& minor	muschio	serpillo
carpobalsamo cò tutta la pianta	Nigella	& Viole
cinnamomo	Ozimo	
	origano	

Et oltre di ciò tutte quelle cose che hanno la virtù nella superficie, e similmente quelle che facilmente si cuocono.

Le medicine che sopportano mediocre cottura son quelle che seguono.

Si come l' Aloe	betonica	tubebe
Abinthio	Calamento	Dauco
agarico	carui	Eupatorio
anisi	ciclamino	endiuiia
artemisia	cicorea	Hepatica
assaro	coloquintida	herba dell'uno, & dell'altro papauero.
Balaustie	costo	

Hipericon	prugne	di scariola
hiflopo	Radice di liquiritia	& di urtica
Fenocchio	Seme di acetosa	fena
tutte le frondi	fauina	sparagi
fumoterre	fassifragia	liquilla
Ireos	scabiosa	succo di salvia
iuiube	scolopendria	succo di tutte l'herbe a-
Lauro	seme di apio	romatiche
leuistico	Seme di endiuia	di rose
lupuli	di coriandr i	& di uiole
Menta	di Genestra	Tamarindi
mezereon	di fen greco	Tamariggio
mirtilli	di iunipero	Tassibarbasso
Nenufari	di iusquiamo	rurbith
Orzo	di lattuca	Vino di cotogni
Parietaria	di lino	& di pomi granati
peonia	di portulaca	Zedoaria
petrosimolo	di ruta	& zenzero
pimpinella		

Finalmente tutte le mediche ne, la cui uirtù difficilmente si dissolue, & quelle le quali sono di forte cōpositioni, & di grossa sostanza, o che hāno la uirtù posta nel cētro, hāno bisogno di forte decottione, tali sono tutte le medicine minerali, tali le stitiche, & stringēti, la sostāza delle quali è grossa, & terrestre, ma se oltre, lo esser astringenti hauessero, alcuna amaritudine nella superficie, si comen'hāno le rose l'absinthio, il reubarbaro, i mirabolani, & simigliati nō sarebbe necessaria gran decottione.

Similmente tutte le medicine, che conseruano lungamente la lor uirtù, vogliono maggiore decottione.

Et tutte le medicine cōposite, oue noi uogliamo, che le lor uirtù siano strettamente unite, debbonsi assai bene cuocere, pur che la lor sostanza non s'ci tolga.

Oltre a ciò tutte le medicine che hanno bisogno d'esser lungamente pestate richieggon lunga decottione, & non troppo si debbon pestare quelle la cui uirtù facilmente si risolve, & che sono di debil cōpositione, & che hanno la uirtù nelle superficie, quali sono tutte le medicine acute, si come tutte le specie elephangine, & massimamente poluerizzate, la uirtù delle quali facilmente si risolve per la lor sottil sostanza. il che auiene etiamdio a tutte le medicine acetose, & a quelle che hāno una superchia humidità lubrificatiua.

Queste medicine quādo si cuocono, le lor decottioni sono, & per usarse da per se, & per melcolarle con alcuna medicina, per la sua compositione

tionē, ò per dissoluere, ò stemperare alcuna medicina, accioche si attacchi più ageuolmente, & ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità & qualità, & se debbono prima stare le cose in infusione, & come debbe esser la decottione, ò gagliarda, ò debile, & se dipoi si colano. si debbe fare la espressione delle cose grosse, che rimangono, ò se debile, ò gagliarda. le quali tutte cose si debbono essequire diligentemente, & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in questo modo, cioè che i fiori, l'erbe fresche, & secche odorate, & le radici piccioli odorate, i frutti, & scorze forestiere, come le noci moscate, i garofani, la canella, & macis ricercano poca cottura. ma le radici grosse, i frutti non odoriferi, ricercano maggior decottione, come a bastanza di sopra si è detto. le quali si debbono vsare subito ch'esse sono fatte ò poco dipoi, tenendole in vasi di vetro ben turati in luoghi freschi, ò lorterrate in l'arena, quando è bisogno conseruarle per qualche tempo.

Come si arrostiscano, frigano, & si abronzino le medicine semplici.

L'Arrostire è cuocere alcune medicine, che hanno qualche humore, come le carni, i frutti, & le radici sole senz'altro humore di fuori.

Il friggere è cuocere quelle medesime, ò altre, che sieno secche, aggiungendoui olio, ò grasso, ò altro humore in poca quantità.

L'abronzare, ò brustulare è scaldar alcune medicine, che non hanno in se tanto humore, che possino riceuere cottura tagliandole in pezzi, e mettendole in su vn tesso ò ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori il secchino, & venghino a bronzare, come il reubarbaro, i mirabolani, il seme di nigella, & altri.

Le cose, che si arrostiscono, si tēgono vicino al fuoco in vno schidone, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino vguualmente il fuoco, ò si cuocano nel fornò, ò nella pentola, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra con vn tesso, che habbi del fuoco, ò da per loro, ò rinuolte in pasta, come la squilla, ouer messe in uno cotogno, come la scamonea per correggerla, la qual si pone in alcun cotogno cauato doue sta il seme, & si cuoce, ò in fornò, ò in pentola infino alla debita misura, ò sotto le ceneri rinuolte in pezze, ò foglie, ò da per se benche questo modo acquisti alla medicina certe qualitali strane, & è meglio vsare gli altri modi secondo, che torna a proposito, non essendo ordinato questo particolarmente.

Il friggere si fa in patella, o in teggia. l'abronzare come di sopra si è detto, in tutte queste operationi bisogna auuertire di fare a sufficiencia,

& di non leuar crude quelle cose, che debbono esser cotte, ò per arrostitura, ò frittura, ne di cuocerle troppo in guisa, che l'abbruscino, ò ardino, & diuentino inutili a quello, perche si fa tal'opera.

Come si ardano le semplici medicine.

LE medicine s'ardono, ouer accendendole elle stesse, come i sarmeti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali, & molte altre, ouero ponendole fra carboni accesi, ò in vna pentola insieme con solfo, ò da se sole.

In vna pentola s'ardono l'abrotano, l'aneto, & la zucca mettendola in su i carboni, & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuēti cenere. la seta pigliando è bozzoli dell'anno presente trahendone i bacchi, & la lana d'attorno s'ardono mettēdo la pentola in su i carboni, & lasciarla star tanto, che non se ne faccia in tutto cenere: ma si leua come prima è da potersi pestare. ardon si etiādio molti animali, come gli spinosi, gli scriccioli, & le rondini insalandole, & mettendo la pentola in su i carboni, ò nel forno caldo. enopresi la pentola cō vn testo forato, accioche si possa comprendere per il fumo, che esce dal testo quando siano cotti quando gli scorpioni, & le vipere s'ardono bisogna guardarsi dal fumo perche nuoce.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono quando sono arsi, che quelli non scoppiano. l'alume, il vetriolo, & il corallo s'ardono in vna pentola scoperta, accioche si vegga quando sono cotti, & questo è quando non bollono, che sono ridotti secchi di modo, che facciano sonagli, & il vetriolo quando ha mutato il colore.

L'ossa, l'vigne, la corna del ceruo, si cuociono pur nel medesimo modo in su carboni tanto, che non facciano fumo, & mutino il colore.

I granchi presi ne giorni caniculari, quando la Luna ha dieciotto giorni s'ardono in una patella di rame le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto che si affochino, dipoi si spēgono in qualche humore, & di nouo si mettono sotto i carboni, ouer ne correggioli delli orefici per piu facilità tante uolte, che diuentino poluere.

Il rame, & il piombo s'ardono facendone lame, & mescolandoli col solfo, & col sale, & mettendoli in una pentola cruda, la qual si tiene fra carboni, ò in una fornace tanto, che sia cotta, ouer in un correggiolo, & tenendolo sopra i carboni tanto, che ne diuenga affocato. ma bisogna continuamente menare il piombo infino, che diuenti poluere. il qual si può ardere etiādio senza solfo, & sale in uno forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da un muro di mattone alto un quarto di braccio, doue nell'una delle parti, sia il piombo, & nell'altra il fuoco, & l'andate rimenantolo continuamente infino, che ne diuen-

ti poluere, & questo è prestissimo, quando se ne hauesse a ardere quantità grande, doue si auanza di tempo, & di spesa.

Ardesi riuolgendo nella pasta l'antimonio, & mettendolo sotto a i carboni, tanto che la pasta sia arsa, perche ardendolo più oltra si còuer-
te in piombo.

E tiandio si ardono le ragie, gli olij, la pece, l'incenso, lo storace, & simili, per hauerne la fuligine, tenendoli in vn vaso, & appicandoui dentro il fuoco, ouer strutte ch'elle sono, accendendoui vno stoppino, & tenendoui sopra vn capello di terra, ò di rame forato in sommo, accioche il fumo possa essalare, raccogliendo la fuligine, che si attacca al capello.

Ma non sarà fuor di proposito di scriuere quali cose, quādo, e come, & in che instrumento si arrostitiscano, & abbronzino, & si ardino, & a che fine, il quale è di augumentare la uirtù de semplici, si come della squilla, laquale arrostita diuien più solutiuā. in contrario sono alcune, la cui uirtù si diminuisce, si come è il psilio, ilqual si arrostitisce, accioche la sua humidità sia meno lubrica, & solutiuā, & oltre a ciò, accioche i semplici si rendano più grati, però veniamo a raccontare le medicine per ordine, lequali communemente si arrostitiscano, s'abbronzino, e si ardono.

Si come l'Acacia

alchitran

aloe.

alume

atramento.

arsinico

Bolo armeno

borace

Calcanto

caneri

cantaridi

cerufa

climia

conchigli

coralli

corno di ceruo

cortecce d'oui

Dragaganto

Fece

& diaceto

Galle

ogni spe cie di

gomme

Hirondini

& hissopo

Karabe

Kadmia

Lana

lepore

litargirio

Mirabolani

Opio

ossi

pece liquida

piombo

psilio

radici

ranule

ranunculi

Rame

Sal commune

sal alcali

salnitrio

scorpion

femi di alcea

di anisi

di carui

di Lino

di Mitto

di Nasturtio

di piantagine

di portulaca

Seta

spuma mare

squilla

Thus, ouer incenso

Thiro

Verde di rame

Vitriolo

Vetro

Acacia in questa guisa si deue bruciare, la ponete sopra carboni accesi, & l'abbrusciate quanto che a voi pare.

Aloe si brucia ponendolo in alcuna olla monda, la qual ponete sopra i carboni, oue la lasciate finche sia bruciato.

Alume abbruscia si come si fa l'atramento, ma non diuen rossà come quello.

Arsenico, & orpimento, così si abbruscia, ne ponete in alcuna olla di terra, quanto che a voi piace, la qual mettete sopra accesi carboni, & la andate mescolando assai, senza mai fermarui, & quando sarà molto caldo, & mutato di colore, il leuate dal fuoco, & il lasciate infrigidare, poi il pestate, & riponete.

Atrameto così si abbruscia, pigliate di quello, & il ponete in vno testonouo, alche mettete sopra le bragie, & quando non si vedranno più fare sonagli, se sarà di poca humidità sarà desiccato fortemete, ma se sarà più humido, si lasci sopra carboni finche si muti di colore, & ne venga simile alla sinope, ouer rubrica sinopica, poscia si leui dal fuoco, & il nettate. sono alcuni altri che'l pongono sopra carboni, & sopra vi soffiano, finche declini al giallo, ouer il pongono in alcun testo, & il vanno mescolando finche si muti il colore.

Bolo armeno in questo modo si abbruscia, frangete di quello in pezzetti grandi, come vna faua, & li ponete sopra vn testo, ouer vna lama di ferro.

Borace così si brucia. mettete borace poluerizzato in vna patella, & ponete sopra carboni, & così l'abbrusciate.

Calcanto abbruscia si, come l'atramento.

Cancrì in questa guisa si debbono bruciare; pigliate di cancrì di fiume viui, quando il sole è nell'Ariete, nel terzo decimo giorno della Luna, & li ponete in un forno, oue si cuoce il pane, oue li lasciate finche si brusciano, & non si conuertano in cenere. alcuni li brusciano pur nel medesimo forno con legni di viti, deuesi notare, che i granci, che si brusciano per li tifici, vi si deue leuare i piedi, & poi s'abbrusciano.

Cantaridi abbruscian si, si come si fanno le Hirondini.

Cerusa così si brucia, pigliate un testo nouo fatto di terra, & lo ponete sopra i carboni, & dentro vi andate spargendo cerusa, dopò che sarà poluerizzata, & l'andate mescolando sempre, finche si conuertirà in color di cenere, poscia la leuate dal fuoco, & la lasciate infrigidare, & poi l'vsate. possi etandio far in questo modo, la metterete in alcun vaso cawo, doppò che sarà pestata, poi l'andate mescolando, finche ne diuenga rossa, come l'orpimento, poi la leuate dal fuoco, & l'vsate.

Clima sia di qualunque metallo si voglia generalmente, così si brucia. ponetela sopra il fuoco fatto di bragie, finche si scaldi, & bolla in
guisa

guisa che faccia vesciche: come fa la scoria del ferro, & le estinguerete nel tempo dell'estate nel vino, & per coloro, che l'vsano per le scabie de gli occhi, si deue estinguere nell'aceto. ma alcuni altri tolgono scoria abbrusciata in questo modo che io narro. pigliano scoria brusciata, & la pestano nel uino, & di nouo si bruscia, essendo però posta in una olla fatta di creta, poscia un'altra volta l'abbrusciano in guisa, che si conuerta in cenere, & punto di grosso non ui rimanga: ma specialmente la climia del ferro. cosi si abbruscia pestasi grossa mente, & l'infondete in aceto, ouer rob, & poi seccasi, & bruschasi sopra le bragie. cosi etiandio si abbruscia la clima dell'oro, & dell'argento. togliete scoria quanto che a uoi piace, & la mescolate con mele, & la ponete in un vaso fatto di terra, nouo, & serrate la bocca di quello con creta, & lino, & fate un buco nella cima del copertorio, per il quale ne uscisca il fumo, poscia lo ponete sopra carboni accesi, & quando si incomincia la scoria a brusciare, guardate il fumo che ne viene dal buco, & se trahe al negro, lo lasciate sopra il fuoco, ma quando lo vedrete declinare alla bianchezza, lo leuate dal fuoco, & ne cauate la scoria, sopra la qual infondete buona quantità di buon vino, col qual si estingua. poi la lasciate diuenir fredda, & poscia la riponiate, & vsate.

Li Coralliciosi si abbrusciano. togliete coralli, & li ponete in alcuna olla di terra, & la ponete in vn forno, oue stia una notte, & se non serano brusciati, di nouo ui si pongano. sono alcuni che il pongono in crucibolo, & soffiano, & li abbrusciano quanto che a lor piace.

Conchigli in questo modo si brusciano. pongansi le loro scorze in vna olla monda, la qual ponete in un forno da pignatte, oue le lasciate stare una notte, & se sono brusciate, fanno cenere bianca: ma se non, di nouo si pongono nel medesimo, ouer in vno da pane, oue le lasciate finche diuengano bianche. sono alcuni, che pongono le chi occole sopra bragie, & soffiano, & se ui lasciano finche diuentano bianche, poi le mettono sopra vn testo di ferro, & soffiano finche diuentano bianche, quanto che a lor pare.

Corni di ceruo, & di capra, cosi abbrusciansi. pigliate del corno di ceruo, ouer di capra si come è, & il ponete sopra carboni, & andate soffiando, finche diuentano bianchi: ma chi li vuole abbrusciare in un'altro modo, rompassi in pezzi, & pongasi in olla, & facciasi come habbiamo detto delli conchigli.

Corteccie d'oui abbrusciansi come li conchigli.

Dragaganto cosi si deue brusciare. rompete quello in pezzetti gradi, come uno orolo, poscia pigliate una patella, & la scaldate, & poi la leuate dal fuoco, & dentro ui ponete i dragaganti, & andate mescolando senza fermarui finche siano bianchi: ma se la prima uolta bianchi non

diuengono, di nouo fate, finche siano bianchi.

Fecce di vino, & di aceto in questo modo si bruscia. pigliate fecce di vino monda, & la seccate in un testo sopra vn gran fuoco, oue la lasciate finche ne diuenti bianca la qual si conosce quando è bruscata, che si fa bianca, & punge la lingua con inflammatione in questa guisa etandio abrusciasi la feccia dell'aceto.

Galle si debbono in questa forma bruscate. frangasi ciascuna galla in 4 o 5. pezzi, e l'infondete in olio di oliua, oue stiano un'hora, poi le brusciate in una padella di ferro, ouer in un testo, ma in prima riscaldata, e guardateui che non brusciate, & distruggiate la lor uirtù.

Gomme si come è le gomma arabica, & ogn'altra specie s'abbronzino, come il dragaganto.

Kadmia così abbronzasi. pigliate quella, e bene la pestate, ouer pigliate della trochiscata lauata, e la ponete sopra un testo nouo, & il che ponete sopra le bragie, & andate voltando i trochisci cō prestezza, finche si secchino, e diuenghino rossi: ma si abbruscia in questo modo. togliete tutia lauata, e la mescolate con mele buono, in guisa, che sia come pasta, & la ponete in vna olla di terra, c'habbia la bocca stretta, poscia la coprite col suo coperchio, e la serrate con creta, & fate un buco in mezzo di quello, poscia le ponete in vn forno di calce, e la lasciate, finche si abbrusi, e quando sarà abbrusciata, che si può conoscere, perche non ne esce piu fumo, la leuate dal fuoco, & la smorzate nel rob, poi la seccate, e reponete. leggete climia.

Karabe così si abbronzano. rompete quelle in piccioli pezzetti, e l'abbronzate una uolta, ouer due, e poscia le riponete. abbrusciasi in questo modo. togliete vn'olla di terra, & dentro vi ponete le Karabe, e le serrate la bocca con creta, e ponete in un forno una notte, di poi le cauate, pestate, & usate.

Lana così abbrusciasi. lauate q̃lla bene, e pettinate, e ponetela in un uaso di terra, il che mettete a lento fuoco, finche si bruscì, ouer in vn forno da pane. ma non bisogna che s'abbruscì: ma solamente, che s'abbronzi, accioche si possa pestare, & riporre.

Lepore deuesi in questa guisa bruscate. pigliate vn lepore, e li tagliate la testa, poi il ponete in una olla noua col suo cuoio, & il lasciate bruscate finche ne diuenti cenere, poi la pestate, & usate.

Litargiirio in questo modo si deue abbruscate. frāgere quello in pezzetti grandi, come una noce, e li ponete sopra le bragie soffiato cō manici da fabri, finche sia come fuoco poi il leuate uia, senza farlo diuenir freddo, il nettate dalla sua sporchezza: ma alcuni quando il tirano fuori, l'estinguono in aceto, ouer nel uino, e di nouo il gettano nel fuoco, & così fanno tre uolte, & piu.

Mirabolani citrini, chebuli, indi, bellirici, & emblici debbóni in questa guisa abbronzare. bisogna prima porli a molle in modo, che siano passati in succo di cotogni, ouer di pomi granati acetosi, ouer in succo d'vua acerba, ouer di cedro, ouer in acqua, nella quale berberi, quer lèti, fieno cotte, ouer la pacio' acuto, ouer acetosa. poscia seccansi bene, & poi li madefate in olio rosso, ò in olio di lentisco, ò di sorbole, d'imastice, ò nel butiro, ouer nell'oglio d'oliua, e dipoi si abbronzino in vna padella, ouer testo prima riscaldati, e guardateui, di non bruciare, & struggere la lor virtù.

Opio quado si pone ne suppositorij, si deue abbronzare in questo modo togliete vna lama di rame, la qual ponete sopra i carboni, finche sia scaldata, e poi leuate la dal fuoco, & subito vi ponete sopra opio netto, e quando uedrete quello liquefatto, il togliete via, accioche non si defecchi, & non si faccia frangibile, & il raffreddate, e vsate.

Ossi si debbono bruciare, come li conchigli.

Pece liquida alcuna volta si brucia per la medicina, della qual s'v fa il fumo. il modo aduuque di bruciar la liquida pece, & raccorre il suo fumo è questo. pigliate vna lucerna di ferro, ouer di terra, nella qual ponete vn stopino, & vn poco di pece liquida, & l'accendete, poscia ponete sopra la fiamma vn coperchio fatto di terra inuetriato dentro, la cui forma sia come d'un forno, e la sua sommità sia alquato aguzza, e stretta, & nella sommità di quello sia vn buco, & cosi lasciate la fiamma andarui dentro, e quando la pece, ouer il stopino mancherà, ve ne aggiungete, e fate in questa guisa tato, quanto a voi piace, e guardate che troppo non si riscaldi il coperchio, & il fumo non si attacchi a l'altro fumo. ma si raccolga d'hora in hora, & similmente in questo modo si raccoglie il fumo del butiro.

Piombo in questo modo si brucia pigliate lame di piombo, & le ponete in vna olla di terra, e gertateui sopra vn poco di solfo poluerizato, poi pigliate dell'altre lame, lequali ponete sopra'l solfo, e poscia vi spargere sopra dell'altro solfo, & fate in questa guisa finche l'olla sia piena. poi sotto vi accendete il fuoco, e quando vedrete il piombo infiammare, bisogna che'l mescolate con una uerga, finche si conueriti in cenere, in guisa, che non vi rimanga punto di piombo. poi lo metterete a infrigidare: ma bisogna, che colui, che fa tale officio, si cuopra la faccia, percioche il suo odore molto nuoce.

Puoissi etiamdi bruciare cosi. pigliate limatura di piombo, con la qual vi mescolate del solfo, & la ponete in una olla sopra il fuoco, & la mescolate, come habbiamo narrato. ouer facciasi cosi togliete in loco del solfo della cerusa di piombo, & dentro ve la ponete. anchora si fa cosi. pigliate piombo, & lo ponete in vn forno di orfice, & sol

te, con vn solo, finche s'infiammi, dopo sopra vi spargete solfo poluerizzato, finche sia bruciato: poi lo raccogliete, & riponete, ouer soffiate sopra quello, senza porui solfo, finche si abbrusci, & questo modo usano gli Hispani: ma questo non è troppo di fatica, & sappiate, che quando è bene abbruciato si conuerte nel color di lithargirio, & non li debbe poscia adoperare, se prima non è lauato.

Pfilio in questo modo si deue abbronzare. togliete vna padella di ferro, o di rame, ouer di terra con larga bocca, la qual fate ben riscaldare, poi la leuate dal fuoco, & subito ui ponete dentro il pfilio, finche vedrete che sia bene abbronzato: ma se non sarà bene abbronzato di nouo scaldate la padella, & dentro ve lo ponete, & fate così, finche sia bene abbronzato: ma guardate che non si brucia.

Radici, foglie, & rami siano di qualunque specie si vogliono, come si fa comunemente de i fermenti delle viti, del legno del fico, di létisco, di sorbola, di nespolo, di terebinto, & di radici di canna, & simili & le cortecce, come di noeciole, di castagne, di giande; e simili quando vorrete di quelli farne cenere, fate in questo modo, pigliate di quelle mentre di nouo son tagliate, & che habbiano in se assai di humidità, e lauatele bene dalla terra, & le lauate cō acqua, finche siano bē nette. poi ne impite vn'olla grāde, e la ferrate cō un coperchio ferrato, accioche non ne esca il fumo poi la ponete in un forno da pane, oue la lasciate da la mattina alla sera, poi ne cauate l'olla, & ne vedrete i fermenti, & i rami, e altri diuenuti come carboni. liquali pestati bene in vna minor olla, & di nouo il ponete nel forno, oue stiano, finche ne diuegano bianca cenere.

Rane si abbrusciano, come si fanno le lepori.

Rondini in questa forma si abbrusciano pigliate polli di rondini innanzi che li nasca la piuma, & li ponete sopra un poco di sale, poscia si pongono in una olla noua, la qual si copra, & s'increti, e pongasi sopra carboni, ouer in vn forno da pane, finche si brucia.

Sal alcali deuesi abbruscire si come fa il piombo.

Sal comune così abbruciafi. pigliate di qllo quāto, che a uoi piace, & il pestate, e ponete in uaso di terra, & ferrate la bocca di quello con un coperchio, & creta, & il sepellite in carboni, & il lasciate iui fin che si bruci, sono alcuni, che il pongono in pasta, & il sepeliscono sotto le bragie, finche quello sarà bruciato. sono alcuni altri, che il lauano nell'acqua, poi il lasciano seccare, & il pongono in una olla, & la coprono, & sotto vi accendono il fuoco, & attorno, attorno vi pōgono delle bragie. si conosce quando è bruciato, percioche piu non fa rumore.

Salnitro si abbrucia, come si fa il sale comune, ma bisogna che si pōga in un testo sopra le bragie, & andate soffiano, fin che sia bruciato.

Scorpioni così abbrusciansi. pigliate dieci scorpioni viui, & li pone-

ee in vna olla noua, la quale chiudete cō creta, ouer pasta, et li ponete in vn forno, nel qual accendete fuoco cō legnedi viti, finche sia caldo, et lasciateui dentro l'olla un giorno, & vna notte, poi la cauate fuori.

Seta cosi si deue abbruscicare. pigliate sollicoli di seta, che ancora non habbino passato vn anno. i quali aprite, & ne cauate i vermi morti, poi li purgate bene, & li mettete nel fondo d'vna olla noua, & sopra la bocca del vaso vi ponete vna pietra, & sotto vi impiciate il fuoco, & fate si come habbiamo detto della lana.

Spuma di mare si abbruscia ponendola in vna olla di terra, & la coprite, & lutate cō creta la ponete in vn forno, oue la lasciate, finche si abbrusci, poi la pigliate, & riponete.

Squill la cosi si abbruscia. pigliate vna squilla auanti, che ne venghi fuori le foglie, & i rami, & la cauterizate cō un'istrumento di ferro caldissimo, & brusciate bene in que' luoghi, oue vogliono venire fuori le foglie, & questo si deue fare auanti che getti fuori i rami, percioche quādo sono venuti fuori non si può più cauterizare, se nō si tirano via. possi etiandio fare in questo modo, togliete vna ottima squilla, & gli leuate la parte inferiore, che è seccata, & etiandio ne leuate via la radice, e la nettate tutta, & la riuolgete in pasta fatta di farina di orzo, ouer d'altra specie, ouer in creta rossa, ouer negra dolce, & sia grossa quella cosa, che li auolgete, come vn doto; & la ponete cosi inuolta nel fuoco, oue siano carboni accesi, & la lasciate iui tutta vna notte, ouer piu, finche la pasta sia abbruscicata, & il color di quella sia rosso, poi la leuate dal fuoco; e senza infrigidarla, leuate via la pasta, la qual vi auolgeste, e considera se la squilla è bene abbronzata in guisa, che sia molle, e maneggieuole; ma se non farà bene abbronzata di nouo la inuolgete in pasta, finche sia in ogni luogo vgualmēte abbronzata, percioche se bene nō si abbrōza li resta vna cattiuu acuità, laqual nuoce al stomaco, et molto al ventre, percioche fa vomito, & nausea.

Tutte le specie di semi si abbruscino come si fa il psilio.

L'incēso s'abbruscia per ricorne il fumo, il cui modo è tale. pigliate incenso buono, e chiaro, & l'accendete con lume di candela, e lo ponete in vna olla di terra vitriata, finche s'abbruscia, poscia si cuopra subito l'olla, accioche si raccolga dopò, che sarà bruscato il fumo, percioche se non serrarete l'olla, subito ne diuenirà cenere. sono alcuni che quando si vuole abbruscicare cuoprono l'olla cō vn coperchio di rame, e habbi il colmo: ma la forma di raccorre il fumo di quello è, che pigliate vn pezzo d'incēso cō la sua cortecchia cō vn paio di forbice, ilche ponete alla fiamma, accioche s'accēdi, et lo gettate in vn picciolo vaso di terra che habbia vn bene accomodato coperchio di rame, & nō bi soga accenderne vn'altro pezzetto se prima nō è bruscato il primo, &

Bisogna che il coperchio sia talmente accommodato sopra la bocca del vaso, che possiate vedere quãto fumo si raccoglie, & è necessario se voi uedere questo, che leui una petticella tra la bocca del vaso, e del coperchio di tanta grãdezza, che possiate uedere se assai di fumo si raccoglie, deuesi etian dio bagnare il coperchio con acqua fredda, accioche troppo nõ si riscaldi, & ancora che nõ si giũga fumo cõ altro fumo: per cioche per il calore del coperchio caderebbe al basso, & si mescolerebbe con la cenere di quello, & a questo modo si coglie il fumo della mirra, storace, & simili.

Tiri, ouer altri serpēti, abbrusciansi in questo modo pigliate tirifemine, le quali sono di rosso colore, & c'habbiano il capo disteso, & si debbe pigliare l'inuerno ne luoghi che sono appresso all'acque, e all'arbori, & li ponete in una olla noua, & li luttate la bocca con creta, & peli, e metete in un forno per vna nocte: ma il modo di abbruscicare i capitiri, è questo. pigliate capi di tiri subito dopò, che farãno tagliati, et li ponete in vna olla di terra inuetriata, la qual auoigete in pasta, & la ponete sopra il fuoco fatto di carboni, & non bisogna che s'abbrusciano in guisa, che ne diuengano carboni, ma che rimanga in quelli alquãto di humidità, in guisa che si possano solamente pestare, & poluerizare.

Verderame s'abbruscia cosi. pigliate di quello, & lo ponete in vna padella di terra, sopra il fuoco, & lo mescolate, fin che si muti di colore, in guisa che si uolti al colore di tutia, poscia lo leuate dal fuoco, & lo raccogliete, & il seruate cosi caldo lo rame poi, cosi abbrusciasi. pigliate agudi di rame ritrouati nel disfar alcuna naue, & li ponete in una olla fatta di terra non cotta col solfore, & sale parti uguali, & prima fate un solaio di sale, & di solfore, & dopò di agudi, et dopò un'altro solaro di solfore, & sale, & dopò di agudi, cosi andate facendo, finche la olla sia piena, & poscia coprite il uaso con vn coperchio di terra, poscia lo ponete in un forno da pignataro, oue lo lasciate, finche il uase sia ben cotto, poi lo leuate uia, & riponete: ma alcuni altri in loco del solfore vi pongono alume iameni, altri con solfo solo: ma a questo modo diuen negro. alcuni altri liniscono gli agudi cõ alume, e solfo dissoluti in aceto, & poi li brusciano in uase pur crudo. alcuni altri tolgono agudi, et li pōgono in un uaso di rame, e sopra ui spargono aceto, e li abbrusciano, & dopò che è bruciato una uolta, di nouo l'infondono in aceto, & poi l'abbrusciano, & cosi fanno tre volte, & poi li ripongono. alcuni altri cosi l'abbrusciano. pigliano limatura di rame rosso, & sopra ui aggiungono l'ottaua parte di solfo, & la ligano in una pezza, & la liniscono, ouer infangano cõ creta, & poscia la fanno seccare. poi la sepeliscono in fuoco fatto di sterco d'animali p due giorni l'ottimo, & miglior di tutti è quello, che è portato di Babilonia, & dopò questo, quel

lo che vien di Cipro, che trahe alla negrezza, & al rosso.

Vetro così si abbruscia. pestisi, & pògasi in vn crocibolo, e andate sof-
fiando forte finche si brusci si come dice Bul. in ser. ma questo modò hō
proua il grāde Auenzeor, ma dice che bisogna prima vngerlo con pece
sottile. poi porlo al fuoco, & brusarlo, poi cauarlo cō le tenagli, e somer-
gerlo in acqua fredda, poi nettarlo, & di nouo vngerlo, & abbrusarlo, e
poi estinguerlo in acqua come habbiamo detto. & così bisogna fare set-
te volte, & questo come dice egli si chiama vero abbrusciato. ma è da sa-
pere che quello che si bruscia nel crocibolo è sempre flussibile, ma si co-
nosce, percioche ponédolo fra le dita si rōpe, & ne va come in poluere.

Hilopo humido così si bruscia. ponete di quello sopra il fuoco in
vna olla noua, & iui il lasciate, finche si faccia come cenere, & la gras-
sezza di quello s'ingrossa. sono alcuni che raccolgano il suo fumo.

Come si spengono, & estingono le medicine semplici.

LE piene, & alcune miniere si spengono piu uolte insu che si ab-
bruscino, & questo quando sono affocate, & diuentate di fuoco, met-
tendole, ò nell'acqua, ò nel vino, ò nel olio, mele, butiro, ò qual si voglia
humore tanto che si raffreddino. alcuni si spengono una uolta, ò piu,
secondo che è ordinato dai dottori.

Come si pestano le semplici medicine.

LE medicine si pestano, accioche non si potendo uinse per la grossez-
za, & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vniscano con
l'altre, le quali si fanno piu ò meno sottili secondo che torna a propo-
sito a chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono uarij secondo le cose, i metalli si pestano con
vehementia, & assai.

Le medicine odorate, come la canella, i garofani, thiacis, & altri simi-
li si pestano con manco vehementia, accioche non essalino le sottili par-
ti, & alcuna uolta si mescolano con esse ò mandorle, ò si bagnano con
l'acqua rosa.

Le radici odorate, come l'angelica, la valeriana, la gariofilata, & lo as-
faro si pestano nel medesimo modo. & con la medesima diligenza: quel-
le che nō sono odorate, come la gentiana, il peucedano, & la brionia con
vehementia, & assai si pestino.

L'herbe odorate, come è il calamento montano, la maggiorana, & il
serpillo si pestano, come le radici odorifere. i fiori si pestano nel medesi-
mo modo.

L'incenso, il mastice, la sarcocolla, & i sughi, che riseruaano dell'humido, & del viscoso, supertino non battendo il pestello, ma rimettendolo in quà, & in là per il mortaio. le gomme, ò le lagrime come la goma arabica, & il dragante si pestano nel medesimo modo.

Pestasi etiandio nel medesimo modo il reubarbaro, & alcune altre radici, che risengono alquanto di humidità.

Il galbano, l'ammoniaco l'opoponaco, il bdellio, la mirra, il succo di liquiritia, dell'hipociste, del cocumero asinino, & l'opio thebaico si pestano mescolandoli con l'acqua, ò vino, ò aceto, ò qualche altro humore: il muschio, & l'ambra cò l'acqua rosata, accioche non essalino le parti odorifere, & similmente quelli che hanno del viscoso, & dell'vntuoso, come il Thlapsi.

Il seme del Nauone, & della Senape non si pestano da per loro, ma si mescolano con altre medicine secche, ò con qualche humore secondo che fa di mestieri. i frutti freschi, le radici fresche, che si hanno a adoperare per i medicamenti composti, si pestano poiche sono cotte, & prima ~~che si tagliano in pezzetti, ò si soppestanto, & tengonli in infusione come è detto.~~

Come si soppestanto le semplici medicine.

L soppestanto è rompere in parti grossette, & non ridurre in poluere come nel pestare, questo è utile a molte medicine, le quali per certe utilità si ricercano, che sieno tali, seruono ancora molte volte alle medicine, che debbono hauere altra preparatione, come all'herbe, & radici che si hanno a cuocere, & a quelle cose, che si hāno a macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

Come si macinano le medicine semplici.

Si macinano certi semi, come il grano, il loglio, i lupini, il seme di lino, & di fen greco: perche non si possono così commodamente pestare, & perche pestandogli si mescolerebbe insieme la scorza, le la farina. macinnansi ancora certe medicine metalliche, lequali pestado nõ si potrebbero ridurre in poluere sottilissima, come la tutia. così le pietre, il lapis lazuli, l'armeno, e si macinano in vn mortaio, che habbia il fondo largo con vna macia noua l'vno, e l'altro di marmo, spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, accioche non se ne voli via la poluere. macinasi ancora, & è meglio in su vna pietra piana di porfido rimetnadola cò vna macinela per lungo spatio, tanto che pigliadone tra le due prime dita, e stropicciadole insieme, nõ vi si sēta inegualità alcuna.

Alcuni auertimenti intorno al pestare delle cose.

Scriue Mesue che ogni maniera di pestare si debbe fare con destrezza, & hauer riguardo alla sostáza delle cose, che si pestano, perciocche il pestare senza alcuna consideratione, & con sforzo, risolue la uirtù delle cose, perciò sono alcune medicine, che uogliono esser pestate lungamente, & gagliardamente. sono alcune altre le quali hanno bisogno di esser pestate lungamente, & non gagliardamente, & sono altre, nelle quali si deue tenere la uia di mezzo.

Ma perche cagione si pestano le cose, è da offeruare, per cioche alcune si pestano, accioche mescolando uarij semplici insieme, più ageuolmente s'incorporano, e la uirtù dell'un passa all'altro, di poi accioche col pestare acquisti il semplice alcuna proprietà, & uirtù, che per auentura diázi non hauea, si come auiene al comino, il qual sottilmente pesto prouoca l'orina, pcioche penetra p lo vie, oue prima hō potea andare, ilche possiamo dir del rhino, dell'asaro, & di molti altri, oltre a ciò si pesta alcū semplice per rimouere la sua mala qualità, si come la coloquintida, la cui polpa deuesi sottilissima mēte poluerizare: ma accioche facilmete si conosca quai semplici molto debbono pestarsi, quai poco, & quai meno per essempio reciteremo questi.

Semplici che molto si debbono pestare, sono.

Aristolochia, asaro, quando uogliamo, che prouochi l'urina. Cētaurea. Coloquintida, Comino, oue uogliamo che prouochi l'urina.

Gomme delle quali alcune si possono poluerizare, e alcune non, ma si dissoluoano, & sono alcune che non si possono poluerizare, ne risolvere, ne liquefare.

Gomme che si possono poluerizare sono, come le seguenti.

Bdelio, Euforbio, Mastice, Sarcocolla, Incenso, Mitra, Storace.

Mastice si deue poluerizare solo, per cioche con altri non si può.

Gomme, che si debbono dissoluere, & liquefare sono, come queste.

Draganti Gomma di ciregie & simili altri le quali si

Gomma arabica, Gomma di pruno debbono risolvere in acque conuenienti, & poi porle nelle medicine.

Laudano, ilqual si deue dissoluere con olio.

Gomme, che non si possono ne poluerizare, ne dissoluere, ne liquefare, uogliono che siano come le seguenti.

Ammoniaco, Galbano, Opopaniaco, & Serapino.

Queste si debbono mettere in uino, ò in, aceto, & cuocerle finche sia consumato il uino, ò l'aceto, poi colarle, & leuarle dal fuoco di menadole sempre con una spatola.

Lapis armenus, lapis lazuli, Mirabolani,

Quando si vuol stringere dopò la euacuatione loro.

Minerali di ogni specie si fiano.

Rubarbaro oue si desidera, che stringa dopò, che haurà sciolto il uentre.

Scamonea uogliono alcuni, che debba esser nõ sottilissima mète poluerizata quando si pone nelle pil. ò nelle medicine, che debbon dimorar lungamète nello stomaco; ancora, ch' Auicēna dica, che la uirtù della scamonea diligentemente pestata si distrugga, e si corrompa. il medesimo dice d'alcune specie di gomme, de quali sarebbe meglio a dissoluerle, ch'a pestare.

Gli semplici che mediocrement debbon si pestare, sono questi.

Agarico, Turbichi, Hisopo.

Comino doue nõ si uol. Thump oue non desidera che facci urinare.

Alla fine tutte le medicine che uogliono esser molto cotte, uogliono esser ancora molto peste, quelle che poco cotte, si hāno poco a pestate, & questo sia precepto allo speciale.

Come si disfaccino le medicine fregandole in su la pietra d'arruotare.

IL lapis iudaico, & il lapis ematites, & molti sicfi composti, & trochisci per le malattie de gli occhi; si liquefanno fregandogli con alcun humore in su una pietra da arruotare fina, & di quelle che ancora hoggi sono portate dall'isola di Maxo.

Il piombo si disfa in questo modo: mettendo in alcun mortaio di piombo alcun humore, & rimouendo col pestello per di piombo, tutto che diuenga spesso, di poi si laua, & lasciasi il piombo a fondo, & uia gettasi l'acqua, il piombo si ripone.

Il Rame si liquefa nel medesimo modo a far la chrifocolla.

Come si stacciano, ouer tamigliano le medicine semplici.

SI stacciano le farine per cauarne la crusca, & le parti della scorza de semi. stacciansi le medicine, che si pestano, accioche sieno uguali passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole.

La tela dello staccio più, ò meno fissa secondo che torna commodo a chi ordina.

Il litargirio si tamigia p una pezza, accioche per la sua grauezza nò sforzi lo staccio di stamigna, e passi piu grosso, che non fa di mestieri.

Staccianli ancora, o per dir meglio si passano per lo tamigio alcune radici, eotte per purgarle dalla scorza, & de solà incogit.

Similmente la polpa, della cassia in canna si passa per lo staccio, accio solo si staggia il fiore, & si purghi delle parti legnose, & da semi.

Similamente i tamarindi i dattoli, humettandogli, & cuocendogli, o infondendogli, secondo che fa di mestiere.

Come si lauano le medicine semplici.

Le medicine si lauano quando sono imbrattate di qualche cosa di fuori, come le radici & l'herbe, ma questo nò è proprio dell'arte del preparare i medicamenti: ma comune a tutte le cose che sono imbrattate di terra, o d'altro che habbi bisogno di lauare.

Il lauare che qui dobbiamo tractare, e per due fini, o leuar dalle medicine alcune qualità loro, o per communargliene alcune altre.

Di quelle che si lauano per leuarne la terra, la calina, l'aloë, si poluerizzano sottilmente, poi si pògono in buona quantità d'acqua, & si rimettono in insieme e si lasciano posare, & calar al fondo, poscia gettasi uia l'acqua & questo si fa piu uolte tanto chel'acqua sia chiara, e all'hora si secca la medicina, & si ripone i metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura, o di mare, o nell'aceto, o in altro humore, & si pestano tutto il giorno al sole di estate, & poi si lasciano star la notte, & la mattina getta uia l'acqua e se ne aggiunge dell'altra, rimenantolo nel medesimo modo, infino a tanto, che l'acqua che n' esce sia chiara.

Le pietre si rompono in pezzi piccoli, piu che si può, poscia si pongono in acqua, o in altro, e si fregano con le mani, & si rimenantolo, dipoi si lascia posare, e l'acqua si getta tante uolte, che la rimaga chiara in questo modo lauasi l'acacie, & gl'altri succhi, che non si possono ridurre in poluere, & la gomma arabica, & la lacca.

Le ragie, i grassi, le medolle, e gli olij si liquefanno, e si menano, & si getta uia l'acqua, tanto che ne uenga chiara.

L'olio non ricerca esser molto rimenantolo, perche si mescola con l'acqua, & poi non si può separare.

Le medicine che si lauano cō decoctioni, ò cō succhi, accioche pigliano delle qualità di detti humori, nò si leuano cō tanta quantità d'humore, come le sopradette, ne tante uolte, e nò s'usa qlla diligenza di separarle da l'humore, come quādo si laua l'aloë cō succo di rose, o d'endiua, o cō la decoctione delle specie p le pilole elefangine, & il turbith cō i decotti dell'agarico, & de tithimali, accioche purghino piu gaoliardamente.

Annotationi nel lauar de le semplici medicine.

Per quattro cagioni si lauano le semplici medicine, come scriuono Mesue, & altri, la prima è, accioche lauando le semplici medicine perdono la lor acutèzza, si come è quãdo si laua il seme d'urtica cò mucilagine di draganti, la seconda è accioche si rimoua la malignità d'alcuna qualità, & rimanga la bona, come auuiene quando si laua il lapis lazuli, & il lapis armenus, accioche euacuino da basso senza molestia, percioche non essendo lauato euacua di sopra, & di sotto con fastidio. così si laua lacca, accioche sia meno solutua, & apre le oppilationi, così si laua l'aloë, percioche non lauato solus piu efficacemente, & meno còforta i membri della nutritatione. la terza cagione è accioche le parti sporche, & lorde si leuano dalla cosa, còme ben si uede in tutte le medicine minerali, le quali come vuol Auic. debbono esser mōdo, ne tēda qualunque cosa, che non sia la sua propria. la quarta cagione è accioche la uirtù delle cose diuenga maggiore, e perciò lauiamo l'aloe cò acqua oue siano state specie aromatiche, perche piu fortifichi i membri. lauasi etiam di alcune medicine con acqua oue sia infusi porenti solutui, accioche solua meglio, & si come con la decottione, ò infusione del turbith, ò dell'agarico, a fin che soluano meglio. si lauano ancora con acqua oue sia stato bdellio, & dragato, accioche si tolga la uirtù d'aprire le uene, per la qual cosa le semplici medicine, che communemēte si lauano, così delle piante, come de i minerali, e de gl'animali, che sono in uso il piu sono quelle che uengono qui appresso.

Acacia	cormino	limatura di ferro
aloë	conchigli	litargirio
antimonio	cordumeno.	Marchesita
Battiture di rame	corni	Olij
borace	fiori di rame	ossi
Calcina	rame bruscato.	piombo
Chachimia ouer rutia	dragaganti	Sarcocolla
carui	gomma arabica	scorze d'oui
certissa	lacca	spodio.
cenere di lana	lapis armeno	& spuma di rame
elimia	lapis lazuli.	

Aloe si laua in qsta guisa. si poluerigia una lib. e piu d'ottimo aloë, & si criuella, es' infonde in acqua oue siano bollite tre dram per specie di cassia lignea di spico nardo, di asaro, di squinato, di frutto, & di legno di balsamo, di cinnamomo, di legno aloë, di mastice, di zaffrano, di lacca tutte nelle sottilmēte, le quali bollano in sei lib. d'acqua, finche sia

disconuta la metà, la qual si cola, & si spremit, & si ripone in alcun uase di vetro, quindi se ne spruzza sopra l'aloe poluerizato, finche tutto sia insupato, e si põga in un uase di marmo, d di uetro, e cuoprafi con un panno grosso, & si lasci seccare, il che si uada facendo, fin che l'aloe in tutto sia pigno della virtù di quell'acqua, e che essa tutta sia cōsumata. ma ogni uolta che sia secco, bisogna tornarlo à poluerizare, alla fine si ripõga in alcun uaso di vetro, netto. questo modo di lauar l'aloe fette Burelli.

Vn'altro trouiamo scritto così, che si faccia bolliu e in acqua uera l parte di macis, uoce moscata, cinnamomo, spico, calamo aromatico, eubebe, squinanto, asaro, mastice, e garofali, & la metà di ciascuno di questi di zaffirano, & facciasi come habbiamo detto di sopra.

Trouiamo un'altro modo di lauar l'aloe, il qual si debbe vfare nelle infermità melacoliche. pigliate dieci dram. per parte di zaffirano, spico, cinnamomo, frutto, & legno di balsamo, cassia lignea, & asaro, 5 dram. per specie di sticadosarabio, e di squinanto, le quali cose peste si cuocano in dieci lib. d'acqua a lento fuoco, la qual consumata la metà coli cō alcuna pezza grossa, e si spremi, di quell'acqua se ne uada spruzzando sopra due lib. di aloe succottino poluerizato, e criuellato, e posto sopra vna pietra di marmore, oue si lasci seccare, e così si uada poluerizando, spruzzando, & seccando, finche habbia forbita tutta l'acqua. il che fatto si pesti, & si ponga in alcun uaso, c'habbia stretta bocca, la qual si tenga chiusa, accioche non perda la uirtù.

Acacia si deue lauare in questo modo. lauare spesse uolte questa con acqua dolce, gettate uia l'acqua che sopra ui noterà, & fare questo finche ne uenga l'acqua chiara, quindi ne fate trochisci, & riponete. sono alcuni, che la lauano con acqua, quando uogliono che infreddi, & mitighi il dolore.

Antimonio si laua si come si laua la marchesita, e la tutia.

Battitura di rame così deuesi lauare pigliate due libre di battitura di rame netta, la qual ponete in un mortaio, & sopra ui fondete acqua dolce chiara, & mescolate bene, finche la squama descendi nel fòdo del uaso, e di sopra ui uenga il sporchezza, & gittate uia l'acqua, e raccogliete quella ch'è chiarificata, & la ponete in una libra d'acqua pluuiale, e di nouo mescolate nel mortaio con le mani, & quando uedrete quella leggiera, gittate uia l'acqua a poco a poco, tanto che ne rimangono noue onc. di nouo la lauare ottimamente, & quindi spremete quella battitura fortemente, & quell'acqua che ui uscirà fuori, si ponga in un uaso di rame rosso, percioche quello ha il corpo della battitura, & la sua uirtù, la quale si deue usare nelle medicine de gli occhi. ma quello che ui resta ha un poco di uirtù, onde è necessario, che la lauate tanto, che non ui rimanga punto di uirtù, & dopò il restante si copra con un panno, &

il lasciate così due giorni, in guisa che nò si muouano quelli passati, si che si rinfica, & si ponga in un uaso di bocca stretta calomel lauato il fior di rame nel medesimo modo.

Borrace così lauasi, ponete borrace in un mortaio cò acqua, & con le mani ottimamente la fregate, & quando si sarà fermata la scolate, & di nouo sopra vi infondete acqua, & fregate, & così fate finche ne uenga monda, e chiara, poscia la seccate al sole, & usate.

Cerusa in questa guisa lauasi. pestate di quella in acqua spesse volte, e andate gettando uia l'acqua, e quindi fate come si laua la clinia d'oro, e d'argento.

Calcina uiua così deuesi lauare. poluerizzate biacca, e mōda calcina, & poi la tamigiate, poscia la ponete in alun uaso netto, e sopra v'infondete tanta quantità d'acqua dolce, che la copra, e così la lasciate vn'hora. quindi la mescolate, & quādo sarà andata al fondo, gettate via l'acqua, & così andate facendo per sette, ouer dieci giorni, poi sopra ui ponete acqua, & la riponete.

Carui così lauasi. quādo si pōgono ne medicamēti p stringere il flusso di ventre. pōgansi in alcū uaso mondo, & il ponete sopra il fuoco per vn'hora tanto, che sia quasi caldo. quindi sopra vi ponete latte di capra in tanta quantità, che siano coperti, poscia li seccate, & riponete.

Cachimia, ouer tutia così lauasi. pestate tutia grossamente, accioche non pestate le parti terrestri, che ui sono dētro, cioè le pietre. quindi legāsi in alcū pāno di lino, ilche ponete in un grande uaso, nel quale vi sia acqua dolce quindi cominciate a fregar cō le mani la tutia, pure essēdo nel pāno, e somergēdola nell'acqua, così fate, finche tutta la parte sottile della tutia ne sia uscita fuori, poi ponete quell'acqua in un'altro uaso mondo, e nel primo ui mettete di nouo acqua, & v'infondete similmente la petia, e la lauate, poscia l'aprite, & gettate uia quello, ch'è restato. poi mescolate l'acqua, ch'è nell'altro uaso cō la tutia, e gettate uia quell'acqua con quella parte sottile di terra, poi quella grassezza, ouer spiuma, che sopra vi nuota, la mettete in alcun'altro uaso, e questo deuesi fare cō facilità, in guisa che separate la parte piu sottile dalla terra, laquale discende nel fondo del uaso, e gettate uia quell'acqua due, ò tre volte, finche punto di grassezza sopra non ui nuota, quindi gettate uia l'arena. ma il restante c'hauete saluato lo lasciate andar à fondo. all'hora gettate uia quell'acqua con facilità, finche ne rimanga la sostāza pura. questo poi ponete al sole, finche sia secco, e poi lo riponete.

Puossi etiādio fare in qsta guisa, raccogliete la sua sostāza, la sua spiuma, ouer grassezza, che nuota sopra l'acqua, e andate raggirādo qlla sostāza tāto, che uadi tutta in spiuma, & leuate il panno dalla tutia alcuna volta, laqual è in quello, & quindi la ponete al sole, finche sia secca.

Cenere di lana abbrusciata, così leuasi. ponete in alcun uaso cenere di lana, e sopra u' infondete acqua, e la mescolate, poi la lasciate andar a fondo, & gettate via l'acqua, quindi di nouo sopra ui mettete altra acqua, e andate facendo così, finche la cenere punto non pūga la lingua: ma sia di stittico sapore, poi la seccate, & seruate, & questa pongasi nel le medicine delli occhi.

Climia, ouer scoria generalmente così lauasi. pestasi cō acqua, la quale andate gettando via, & questo andate facendo, finche sopra l'acqua non ui nuota sporchezza, poi la cogliete, e riponete. similmente si laua la scoria di rame.

Comino, & cordumeno in questa guisa deuesi lauare. pigliate cordumeno, ouer comino nono bianco, & lo netto da i legni, & da altro sporchezza, poscia lo ponete in alcun uaso di pietra, & sopra ui spargete tanto aceto, che quello il beui, e niente di quello fuori ue ne rimanga. poi il stendete sopra una stiuora all'ombra, oue il lasciate, finche sia secco.

Corno di ceruo, di capra abbrusciato, & corteccie d'oui, & conchilij si lauano, come si fa la scoria, ouer la climia.

Dragaganto si laua, & si purifica & si cola, & massimamēte di quello, che si pone nelli alchocol, & ne i lohoc adūque il modo di lauarlo, & purificare è questo. pestate dragaganto grossamente, & il ponete in alcun vaso vitriato, & sopra ui gittate tanta acqua chiara, ouer acqua rosa, che sia coperto, & così il lasciate una notte, & la mattina guardate, & se ha bisogno d'acqua, ne aggiungete. ma se nō, la mescolate con le mani, finche tutto sia liquefatto. poscia il gittate in un crivello mondo, & l'andate mescolando, finche ne uadi fuori tutto il netto da legni: sono alcuni, che lo seccano, & ripongono, sono alcuni altri che lo usano così humido.

Es abbrusciato, ouer rame così lauasi. pestate quello con acqua dolce, nel medesimo modo che si laua la cerusa, mutandoli l'acqua tre uolte al giorno, finche punto di sporchezza non ui rimanga.

Fior di rame lauasi si come la battitura.

Gomma arabica si laua si come il dragaganto.

Lapis armeno non è noto si come dice Rabi Mose, & Auenzoar.

Lapis lazuli, & lapis armenus così lauasi pestinsi cō facilità in un vaso di pietra. poi sopra ui ponete acqua, e andate pur etiādio pestando, & questo faciāsi tre uolte: ma sempre rinouando l'acqua, e dopò questo dieci uolte con acqua rosa: ma Mesue dice, che si deue lauare con l'acqua di buglosa, dopò che sarà lauata con acqua dolce, percioche è più mirabile alle malatie melancholiche.

Lithargirio lauasi, & sassi bianco così. pigliasi lithargirio di color di oro, graue, & netto dal piombo, & il rompete in pezzetti grandi

come è una faua, poi pongasi in alcun uaso rozzo, & sopra ui si ponga acqua, & oltre di ciò sopra ui si ponga una certa misura d'ottimo forméto poi pigliasi vn pugnetto d'orzo, & il ponete in un panno di lino nouo, fortile, & l'attacate al buco del uase, poi il fate bollire tanto, che l'orzo crepi, quindi il leuate dal fuoco, & il ponete in alcun uaso piccolo, e gettate uia il formento, poscia sopra ui gettate acqua, & il lauate fregádo forteméte con le mani. poi il lasciate seccare, quindi il pestate, e sopra u'infondete acqua calda, & mescolate, poi il lasciate andare a fondo, poi gettate uia l'acqua, e di nouo il seccate, come prima. & cosi l'andate seccando, pestando, & lauando, finche si assotigli, & si dissolui in acqua, e la gettate uia, e spesse uolte al giorno lo pestate, & sopra ui ponete dell'acqua, & cosi il lasciate un'hora, e poi il colate, e tutte qste cose, si facciano tre uolte al giorno, per 5. giorni cōtinui. dopò questo pōgan si due dram. di sal gemma per ogni libra di quello, & ui mettete sopra altra acqua, & quādo si biancheggia, sopra ui fondete acqua calda, fate secondo, che hauetete fatto prima tante uolte, che punto di salso non ui rimanga quindi il mettete a seccare al sole, andandolo però mouendo, poi il riponete.

Puos si ancora fare à questa guisa: pestate doi lib. di litargirio, & sei di negra sal gēma, laqual mescolate col litargirio, & li ponete in una olla, e sopra ui ponete tāt'acqua, che sia coperto, & l'andate aggitando da la mattina, fin'alla sera, & se l'acqua parrà di sminuirse, aggiúgete uene, et que sto andate facédo 30. giorni per ogni giorni mescoládoli, accioche nó si coagulino, e putrefaccino: quelli passati, li ponete in alcú mortaio & pestate, quindi i mettete in alcú uaso di terra mondo, e sopra li gettate acqua, & le agitate con le mani forteméte, & cosi lasciate, fin che ne uadino a fondo, poi buttate via l'acqua, e di nouo ue ne ponete sopra, e cosi andate facendo, finche tutta la falsedine si parte. poscia ne fate trochisci, e li ponete à seccare, poi li riponete in un uaso di piombo.

Si può ancora lauare in questo modo. frangete litargirio in pezzetti grandi, come è una faua, & li ponete in un stomaco di un porco, ilqual lassate tanto tempo bollire, che sia cotto il stomaco del porco, quindi il cauate fuori, & li aggiúgete tanta quantità di sale, che basti, poi il pestate, & lauate come habbiamo narrato.

Similméte lauasi cosi pigliate una lib di litargirio, e altro tãto sale, sopra ui ponete acqua, & li pestate al sole, poi di nouo ue ne ponete, & cosi fate, finche ne uenga bianco.

Lauasi etiãdio in questo modo. togliete tãto litargirio, che a uoi piace, ilche inuolgete in bianca bambaggia, & il ponete in un uaso di terra, nel qual ni sia dell'acqua, poi pigliate faua fresca, ouer di quell'anno, & di sopra ue la ponete, & lasciate tanto tempo bollire, che la faua

crepi, & il bambagio sia diuenuto negro, poi gettate uia l'acqua, & il colate, & inuolgete in altro bambagio, & sopra vi infodete acqua, & vi ponete altre faue, e di nouo il cuocete, & questo fate tre, o piu volte, finche la babagia piu non si tinga. quindi ponete in alcun' altro uaso, & vi aggiugete, per ogni 80. onc. di litargirio vna libra di salnitro, e li pestate insieme, e di nouo ui aggiungete salnitro biachiſſimo: ma prima diſſolto in acqua, poſcia il peſtate, finche ne diuenga biachiſſimo, quindi il ponete in alcun uaso di terra, c'habbia larga bocca, & sopra ui ponete molta acqua, e meſcolate il litargirio con l'acqua, e poi la laſciate diuenir chiara, e quindi la gettate uia, e di nouo sopra vi mettete, o coſi andate facendo, finche l'acqua ſia dolce: ma finalmente il colate, & il ponete al ſole nel tempo dell'eſtate, oue ſia 40. giorni in un uaso nouo di terra inuetriato, & quando ſara ſecco l'uſate.

Faſſi etianſi coſi. pigliate una libra di ottimo litargirio d'oro poluerizzato, due di ſal commune, & inſieme miſti ponete in alcun uaso, nel qual vi ſia tanta acqua, che ſopra uanzi lui quattro dita, quale li laſciate 7. giorni meſcolandolo ogni di due uolte, i quali paſſati, gettate uia quella, & ſopra ve ne ponete dell'altra, quindi la mutate ogni giorno per 40. di, de quali paſſato il termine, l'acqua ſara dolce, & ne ſara venuto bianco il lithargirio, come la ceruſa del qual ne fate trochiſci, & riponete.

Lacca coſi deueſi lauare. peſtate la ſua gomma, e ſopra ui gettate acqua calda, nella quale ſia bolſita ariſtolochia, e ſquinanto. laqual andate meſcolando col peſtello, poi la laſciate fermare, & l'acqua che ſopra ui nuoterà la gettate via, quindi ſeccaſi all'ombra, & ripongaſi in un uaso di uetro.

Limatura di ferro coſi lauafi. pigliate ottima limatura di ferro, & la ponete in alcuna vaſo mōdo, nel qual vi ſia un poco di aceto, poſcia pongaſi ſopra una ſtorta monda, ſopra la qual ui ponete un cuoio, & iui il laſciate 30. di, ouer almeno 17. quindi il leuate uia, & ſara di colore di zinari, poi il ſeccate, & uſate.

Marcheſita in queſta guiſa lauafi. peſtate, e criuellate, ouer tamiggiate marcheſita d'oro poi la ponete in un mortaio, & ſopra ui infondere acqua piauana, poi di nouo la ſeccate, e poluerizzate, & inſondete, coſi fate 7. giorni continui, quindi aggiungete ui un poco di muſchio, & la peſtate, & uſate.

Olio in queſta forma lauafi. ponete in alcuna olla, c'habbia dentro acqua calda, ottimo olio, & l'andate agitando, poi lo ponete al ſole, finche ne diuenga bianco, e ſeparaſi dall'acqua, quindi con vn cucchiaro il raccogliete. ma ſe non ſara bianco, di nouo il meſcolate, & ponete al ſole, e ri-meſcolate tanto che ſi biancheggia, poi il cogliete.

Puoſſi ſimilmēte fare in queſta guiſa, pigliate un uaſo uitriato dentro, e fuori, & c'abbia un buſo nel fondo del uaſo, nel qual ponete uoſtro dito, & vn'altro di ſopra, & l'andate agitando fortemente, quindi il laſciate fermare, tanto che l'olio ſia ſpartito dall'acqua, all'hora leuate via il dito dal buco, & ne laſciate uſcire l'acqua, & il ſerrate, & dentro ui gittate acqua calda, e l'andate meſcolando come prima, & fate tanto queſto, finche l'olio ſia bianco, cōme a voi piace.

Piōbo in queſta guiſa lauafi pigliate vn mortaio, & piſtello di piombo, nel qual ponete un poco d'acqua. quindi andate meſcolando col piſtello tãto, che ne diuega groſſa, & negra, poi la colate per un panno di lino, e qſto fare due, ò tre uolte, poi il colato laſciate ripoſare tãto ſpatio di tēpo, che il piōbo ne ſia andato à fondo. quindi gettate uia l'acqua, e ve ne aggiungete dell'altra, & il lauate nel medefimo modo, che ſi fa la ſcoria di oro, & di argento, poi ne fate trochiſci, & riponete.

Lauafi pur ancora in queſto modo. limate ottimo piombo, & il peſtate alquanto in vn uaſo, che ſi chiama ſalaxa, & ha il peſtello di pietra. quindi ſopra ui ponete acqua, & il lauate, e quello che n' uſcirà di nero, il gittate uia deueſi ſapere, che in vna uolta ſola non ſi deue lauar molto, percioche ſi conuertirebbe in ceruſa: ma ſi deue aſpettare un poco, & laſciare quando ſi meſchia con l'acqua andar a fondo, finalmente il ſcolate bene, & ne fate trochiſci, & riponete.

Spodio lauafi come la tutia.

Sarcocolla in queſta guiſa deueſi lauare. ponete in un uaſo di uetro di bocca larga ottima ſarcocolla, & ſopra vi mungete latte di aſina. ma in poca quantità. quindi ſubito pongaſi al ſole, accioche preſto ſi ſecchi, & quando farà ſecca, di nouo ſopra vi molgete latte in tanta quantità, come habbiamo detto: ma ſempre deueſi guardar, che non vi ponete troppo latte, accioche non ſi coaguli auanti, che ſia ſecca, & fate queſto quat tro, ouer 5. volte, & quindi la ſeccate, & la riponete: ma ſe per forte non vi fuſſe latte di aſina, ui metterete latte di donna, che è molto ottimo ſono alcuni, che lauano con latte di caualla, ma quello di donna è migliore.

Spuma di mare lauafi come la Climia.

Come ſi traggono i ſucchi.

I Succhi ſi cauano delle foglie, & vermene, peſtandole, & ſprememdole, di poi chiarendogli, ò ſeccadogli, ò al fuoco, ò al ſole tanto, che ſi ſpeſſiſchino, & ſe ne fa paſtelli, & ſerbanſi, ouer ſi ripongano, ouer ſi ſerbano humidi in vn uaſo, che habbia la bocca ſtretta, mettendoui ſopra un poco di olio.

Nel medesimo modo si cauano di certi frutti , come dello agresto, delle melagrane, sorbe, nespole, cotogni, limoni, & simili, iquali si traggono gratuggiando quelli che sono da gratuggiare, & si cōseruano più tosto humidi nel modo che di sopra è detto , ouer in salandoli come l'agresto

Alcune herbe sono che hanno poco succo , & l'hanno viscoso, come l'elera, la porcellana, & umbelico di uenere, & hanno bisogno di mescolarui, ò acqua, o altro humore simili alle loro qualità, mentre che si pestano , accioche spremendo venga con esse il succo di dette herbe, oue quando son ben peste , bisogna porle in un panier chiaro in luogo fresco, accioche à poco à poco distilli il succo.

Delle radici, & d'alcune herbe secche, o che non hāno molto succo, come il lentisco, l'assentio, la liquiritia, la centaurea maggiore, la gentiana, & simili, si trahe il succo infondēdole in acqua per 5. giorni, quindi cuocendole in detta acqua tanto che diuenti grossa, & si colino, & di poi si cuoce di nouo detta colatura, tanto c'habbi forma di mele, & si seccano al sole, & fassi pastelli, & si cōseruano.

Dell'ebulo, dell'ireos, e del cocumero asinino, cauasi il succo gratuggiandole, o pestandole, e di poi spremendole, come di sopra è detto.

Della Tapsia, e del peucedano, si trahe cauādo intorno alle radici, & fendendo la scorza, mettēdoui sotto o foglie, ò alcun'altra cosa , & che lo ricerca netto quello della tapsia, seccasi al sole , q̃llo del peucedano all'ombra. cauasi ancora pestādo, o gratuggiādo dette radici, e spremendole ma bisogna hauer in mano i guāti, ò tener il viso bē turato, accioche i fumi ch'escono dalla Tapsia nō faccino enfiar, e scorticar il uiso.

Da i tithimali si trahe cogliendo l'herba nel tempo della vendemia tagliando la somità delle uermene, & lasciandolo scolare in alcun vaso, seccandolo al sole, ouer mescolandolo con la farina dell'orebo, ouer lasciandone cader in vn fico secco 5. gocciole, serbando detto fico, come dice Dioscoride.

Cauasi dell'Hipocistide che nasce a pie dell'imbentrina nel fine della Primavera pestandola, & spremendola al sole.

Del cocumero asinino si caua lo elaterio , in questa guisa . pigliate suoi frutti maturi , il che è quando toccandogli , si spiccano dalla lor pianta, & schizzano il succo . i quali si mettono in un tamigio sopra alcun uaso, & si rompono con la costa del coltello grossamente, & si piglia il succo colato, & quella carne che rimane appiccata allo staccio, & sopra le corteccie, che rimangano vi si getta un poco di acqua , accioche porti uia quello succo . & mescolasi ogni cosa insieme , & cuopresi il vaso con un panno di lino in più doppij , & si mette al sole , & continuamente si getta uia quella parte acquosa, & spumosa, che uie-

ne à galla, tanta quanto dura, poi si rimena, e fassi pastello, & serbasi.

Cauasi della Squilla il succo, secondo che narra Gal. co li pigliasi, la Squilla à venti di giorni caniculari; módash dalle scorze di fuori; & si sópe cò le mani, quindi si pone in vn vaso, oue sia tratto il mele di fresco, il che debbe essere benissimo turato; & riuolto in una pelle, e si pone al sole in luogo volto a mezzo giorno; & coperto da Tramontana, doue ui si tiene 40 giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il sole, poscia si apre, & quello humore, che è à galla, si cola, & mescola col mele poi cuocasi, & ripongasi. la Squilla che è fermentata come cotta pestasi, & mescolasi col mele, & fassi loch de Squilla, che è fini le al succo predetto.

Della zucca si trahe il succo, riuolgendola nella pasta, e cuocendola il forno, finche la pasta sia cotta, poscia spremasi, & vasi, ouer gratugiandola, & spremendola.

Come si traggono le Muccilagini.

LE Muccilagini si traggono del seme di psilio, di lino, di fen greco, de le cotogne, e di certe radici come d'altea, della malua, e della branca ut lina, mettendole in infusione in l'acqua per una notte, dipoi si mescola detta acqua, & scalda tanto, che la bolla, & i semi siano scopiati, & esca la mucilage grossa à galla, & tutto si mette in un torcifeccia di panno serrato, & si lascia stare, oue si piglia doi bastoni, e stringesi cominciando dalla bocca del torcifeccia fino à basso, e bisognando si percuote il torcifeccia con un'altro bastone.

Cauasi ancora la mucilage del psilio, per farne il loch di psilio piu soaue, infondendolo ne l'acqua fresca, come è detto, & lasciandolo stare per 24. hore, quindi si rimena piu volte con una spatola tanto, che vèga à galla la mucilage, & colasi, e s'vsa, come di sopra.

Simile è quello, che è chiamato mele anacardino, che si fa lauando i piccioli agli anacardi, che sieno freschi, cocendoli nell'acqua per buon spatio, de quali esce vn humore, ò mucilage simile alle predette.

Annotazioni intorno alle Muccilagini.

CAUANSI le Muccilagini da alcuni semi, e da alcune radici, che sono in uso della medicina, si come è le radici, & seme di malua, di bismalua, & i semi di psilio, di cotogni, di fen greco, di lino, & di simiglianti, delle quali il modo di trarle è questo.

Pigliate semi, ò radici, si come è di malua quanto à uoi piace, & le mondate ben dalla terra, e da ogn'altra cosa di fuori, & ponetele in al-

cun uaso mondo, sopra le quali ui gittate per ogni lib. di radice, ò seme 4. libre d'acqua calda, ò piu, ò meno secondo che à uoi parrà di fare la mucilagine grossa, ò sottile, & così la lasciate una notte. la mattina poi che segue, le scaldate alquanto sopra il fuoco, quindi le gittate in un sacchetto, ouer torcifeccia fatto di grossa, e forte tela di lino, poscia legate la bocca di quello forte piu sotto, il ponete in alcũ uaso uitriato, poscia percuotete il torcifeccia da ogni lato con una bacchetta di legno, ouer con una uerga di ferro sottile, & quello, chẽ ne uscirà l'andate tirando pian piano cò la uerga a basso, accioche ne uadi nel uaso, & così fate, fin che piu non ne ussifca, quindi slegate la bocca del torcifeccio, & il legare piu à basso, & di nouo il percuotete, & così fate, finche sia uscita fuori tutta la mucilagine, & con questo ordine le semi, ouer radici ne restaranno secche.

Sono alcuni che le pongono nell'acqua calda, & mescolano bene. quindi le pongono in un panno, ouer ciuello, e con vna spatola si rimouono finche tutta ne sia uscita.

Cauasi ancora da certe gomme, come da i dragaganti, & dalla gomma arabica, il cui modo habbiamo narrato nel capit. del lauare.

Come si stillano le semplici medicine.

LE herbe, i fiori, i frutti, liquori, & gli animali douerebbon si piu tosto stillare, con uaso di uetro, ò di terra, che di piombo, come s'usa comunemente ancora che si uegga per esperienza, che le stillate nel piombo, non fanno quei nouimenti che temono molti.

Deuesi bene auertire, che al tutto non si stillano in piombo l'aceto, agresta, limoni, ò altre cose acute per pigliarle di dẽtro al corpo, perche ageuolmente farebbono pericolose, il caldo che lieua i vapori nella distillatione, quãdo fussi d'acqua bollẽte, farebbe ottimo, & alterarebbe meno le medicine: nõdimeno è molto difficile, e di molta spesa. & oltre di ciò l'acque in questa guisa stillate poco spatio di tẽpo durano, & presto si guastano: onde è di bisogno, che si usi il fuoco de carboni accesi, ò di legni ben secchi, che nõ facciano fumo, ò male odore, che sia moderato, nõ grande, & uguale, & meglio sotterare il uaso che tiene la materia da stillare in cenere, ò arena posta in un fornello, e dare il fuoco sotto la detta cenere, ò sabbia, e così facẽdo il fuoco è migliore, e piu uguale, e uiene piu adagio: onde l'humore che distilla è migliore, & piu simile il primo, & l'ultimo, se bene di tutte le cose che si stillano l'humore primo, & l'ultimo sono fra loro alquanto differenti.

Stillasi etiamdio empiendo un uaso di fiori, ò legni, il qual ò sia forato, ouer habbia, o pãno, o graticola, che sospesa tẽga la cosa da stillare

ponedo sopra il detto vaso un coperchio, ouer tesso, il qual habbi di car-
boni accesi, pi quali distilla nel fondo del uaso di sotto, d'acqua, d'olio,
non altrimenti; che per il modo solito, & non punto meno odorate.

L'acque stillate debbonfi tenere al sole in vasi ben chiusi per alcuni
giorni con panno di lino, d' carte forate, accioche si risoluano con quel-
le alcuna parte serementosa, & insieme essalino alcuni uapori fumosi,
& ingrati, che nelle detto acque stillate si ritrovano.

Stillasi ancora cō altro calore, che di fuoco, come di letame, di vinac-
cie, i quali non sono molto à proposito ne le preparationi delle medicina-
ne: ma piu tosto appartengono à gli alchimisti.

*In che guisa si scorticano, ouer separino le medolle dalle scorze
di semi, & delle radici.*

CAuanfi le medolle da alcuni semi, auanti che si pongano in opera
in guisa che la medolla sola usiamo, si come è del seme di carta-
mo, di quattro semi freddi maggiori, cioè di cocumeri, di meloni, di
zucche, e di citrulli, & di simiglianti: bêche alcuna uolta si pōgano la me-
dolla con le cortecce, ouer alcuna uolta solo il scorzo similmete sono
alcune radici, e piante, à le quali si debbe leuar la scorza, percioche al-
cuna uolta quella solamente usiamo.

Il modo di cauar la medolla da i semi è cosi pigliate i semi, & li nec-
tate bene, & se sono humidi, seccasi al sole. quindi pongansi in un mor-
taio, & leggiermete rompete la scorza, poscia le fregate con le mani, ac-
cioche si separi la corteccia dalla medolla. quindi le criuellate con alcū
criuello fatto à tal seruigio. sono alcuni che leuano le scorze à poco à
poco: ma questo modo è di grā fatica, onde il miglior modo è il primo.
sono alcuni semi, come di cataputia, di sesamo, di mandorle, & pignoli,
che cosi non si mondano.

Seme di cataputia in questa guisa si suole scorticate: ma quando si
coglie fresca dal suo arbore è difficile la separatione onde debbesi sten-
dere al sole, oue si lasciano un giorno, ma ogni hora si muouano, accio-
che il sole le secchi, & scaldi in ogni luogo, percioche essendo secche
creppano da tutte le bande, onde ne esce li grani, i quali debbonfi rac-
corre, & se alcuni non sono scorticati, fregansi con le mani, ouer con
alcun panno se non si leuano, quindi pongansi di nouo al sole. ma se
ne haueste grandissimo dibisogno, ponete una padella al fuoco, oue la
lasciate, finche sia calda, ma sia piu calda del sole, poi la leuate, & den-
tro vi gettate i semi, onde le scorze ne verranno via. ma questo mo-
do è di gran fatica, & di questo molti ne cauano olio senza leuarne le
scorze: però fa di mestieri, che si mondino cō le mani, ma a questo mo-
do

do i semi frattaccatebbono insieme per lor troppa humidità: onde è di bisogno, che si pestino un poco: ma con grande ingegno, & leggierezza, & à questo modo si scorticano la laureola, & tutte le specie di badoche.

A grani di sesamo debbonsi in questa forma leuar la scorza. pigliate di quelli, e li netate ben dalla terra, e da altro sporchezza, quindi li ponete in alcun uaso di terra con acqua fredda, nella quale li lasciate una notte, poi la mattina il colate, & alquanto la sciateli seccare dell'humidità dell'acqua, poscia li ponete in alcun panno di lino forte, del qual legate la bocca. poi percuote il sesamo da ogni lato, finche sia tutto scorticato, quindi il gettate in un uaso, & sopra ui gettate acqua fredda, & mescolate bene, & quando vedrete le cortecce nuotare di sopra dell'acqua, le gettate uia, & così andate facendo finche punto di scorze non ui rimanga. poi le seccate, & riponete.

Mandorli, pignoli, e noci in questa guisa deuonsi scorticare; pongansi nell'acqua calda, come à tutti è noto. sono alcuni che li pongono in acqua fredda per una notte, & la mattina li scorticano. sono alcuni altri che li pōgono in alcuna padella, la qual mettono sopra il fuoco, oue si lascia tanto che si possano scorticare.

A Radici in questo modo si deue leuar la scorza. pestansi con alcun martelletto di ferro, & così la leuate facilissimamente.

Come si traggono gli Olij.

GL'olij si cauano di frutti, semi, liquori, & lagrime, e di tutte quelle cose c'hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine.

De frutti, come delle mandole dolci, & amare, di pignoli, pistacchi, del been, delle noci moscate, e d'alcuni semi, come di lino, sesamo, cherue, e d'altri si traggono in questo modo: purgasi i frutti, & semi, che sono di scorza dura, e pestasi, & tégasi in luoco caldo, ò al sole, ò in balneo Marie. quindi di nouo pestansi, & pongansi allo strettoip, ouer quando sono pesti spargendoui sopra dell'acqua calda, rimenantli tanto che l'olio ne uenga à galla, dipoi spremasi con le mani ò con lo strettoip.

De frutti, come dell'oliuo alloro, ginepro, e del lentisco cauasi l'olio facendoli bollire nell'acqua, quando sono maturi, dipoi cogliendo l'olio che uiene à galla sopra l'acqua, ò pestandoli, & spargendoui sopra dell'acqua calda, & spremendo come di sopra.

De legni, come del ginepro, legno aloè, del legno santo, & della picea facendo un capello di terra cotta, ò di rame, il qual habbi di sotto vn corpo della materia medesima, & che habbi nel fondo una gratcola di ferro, & si empie il corpo de i legni in pezzetti, & si fa una

tista che mettendo il capello sopra il corpo venga quasi ripieno, si ponga sopra un uaso alto mezo braccio, il qual sia tanto fitto sotto terra, che mettendoui sopra il corpo, & il capello così pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il capello intorno al qual si fa il fuoco, per il qual esce l'olio de' legni, & si riceue nel uaso posto sotto il corpo predetto.

11 Delle lagrime, ragie, & de' liquori causi l'olio a lambico in boccie di vetro, come dello stillare si è detto.

12 Del solfo causi l'olio ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn capello largo, il qual còueria i uapori ch'essalano in humore il quale è piu tosto acqua, che olio. l'olio si caua del solfo ancora a lambico, come della ragia, de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, delle quali si possa trarre olio, per alcuna de' modi dottri di sopra. vsasi etandio a cauarlo in questa guisa struggendo il solfo, & mescolandoui altro tanto matrone sottilmente pesto, e passandolo per boccia, di poi mescolando di nouo tutto quel che è passato col rimanente, e passando di nouo.

13 Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che all'humore stillato la prima volta si aggiunge onc. tre di lombrici lauati in vino bianco, e due dram. di zaffrano poluerizato, quindi di nouo si mescola col rimanente di prima, & si passa di nouo.

Del vitriolo si caua, togliendo dello eletto, com'è detto, & oltre di ciò c'habbi questa qualità, che toccando cò esso ferro polito lo tinga di colore di rame, pestasi sottilmente, & pongasi in vna boccia col suo capello, & si passa, & serba tutta l'humidità, di poi il lasciate stare tato che sia arso, & diuenuto rosso, quindi causi dalla boccia, e pestasi, & se li rende la sua humidità, e di nouo si ripone in boccia, & in balneo Marie, di nouo si stilla tanto, che esce l'olio.

14 Dell'antimonio si trahe pigliando lo eletto, e pestandolo sottilmente, di poi ponendolo in boccia, & aggiungendoui sopra tato aceto stillato, ch'auanzi l'antimonio quattro dita, poi tursi la boccia, & sotterasi per 8 giorni sotto il letame ben caldo, di poi si passa a lento fuoco in un fornello pieno di cenere, & arena, e quando non passa piu humidità leuasi via, & aggiungasi aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il letame per quattro giorni, poscia si bolla in balneo Marie p un' hora, & due, & si trahe della boccia, & a l'humido, che rimane per feltro, & di nouo si aggiunge aceto stillato, come prima, & si rimena, e passa pel feltro tante volte, che ne vèghi chiaro, di poi si passa tutto l'aceto colato per boccia a fuoco lento, & quando non viene piu aceto, quello che rimane è l'olio di antimonio.

L'olio di tartaro causi ardendolo in un uaso di terra luttato nella fornace di uetri, & di mattoni, tanto che diuenti bianco, & mettendolo

in torcifeccia nella uolta, ne cola un'humore, ilqual non è olio, ma piu tosto acqua.

L'olio di torti d'oua, cauasi facendole sode nell'acqua, & mettédole in una teglia sopra il fuoco, & rimenandole tanto che ne uenghino a olio, e così caldo si mette in un panno di lino, & per forza si preme l'olio, dipoi si riscalda tanto che diuenti chiaro.

Del grano, & della Senape cauasi olio, arrostandoli in su una teglia, & ponendole allo strettoio, ouer pestandoli, & mettédoli in una teglia sopra il fuoco, & spargendoui sopra acqua, & rimenando, & di poi spremendo con lo strettoio.

Come si spremino le medicine semplici.

LE medicine si premono per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse, come i frutti, quando se ne cauagli olij, & i succhi, l'herbe, le radici, & molte decottioni, & infusioni fatte per seruirsi della parte humida.

Gli stromenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifecca premuto co' dua bastoni, dipoi battuto, panno, ò stamigna torta con mano, come si usa. debbonsi le dette cose spremere piu, e meno, secondo, che fa di mestiero a trarre i succhi, & olij si debbe fare forte espressione. delle infusioni, & decottioni si debbe fare secondo, che è ordinato.

Come si colino le semplici medicine.

LE medicine si colano per purgarle dalle parti grosse, come i sughi, l'gli olij, le decottioni, infusioni, giulebbi, siropi, gomme liquefatte, lagrime, & ragie stutte.

Gli strometri sono molti, come p fistole, per stamigne, panni torcifecci, vasi di terra cruda, e alcuni uasi di legno d'hedera, che uersano le parti molte humide, e sottili, e riferba le piu grosse, lequali nò sò in uso nel le speciarie.

Le cose humide, come i sughi, siropi, l'infusioni, è le decottioni si passano per stamigna, ò panni tesi in su un telaioetto, ouer per torcifeccia, ilqual può esser un solo, ò due, ò tre, essendo sempre il primo minore, & piu rado, il secondo maggiore, tanto che hauendo il corpo il primo, sia intorno intorno spacio uacuo della grossezza di 3. dita, il terzo maggiore del secondo alla proporzione medesima, & piu spesso, onde uiene a colarsi l'humore in un tratto perfettamente.

Giuleppi, siropi con zùccaro, ò con mele si colano per un panno di lino rado, ouero per stamigna distesi in su il telaio, ouer per torcifeccia semplice della medesima materia, colansi calde, perche fredde non potrebbero passare.

Lig. Colasi ancora alcune medicine per il feltro, come il utriolo disciolto in acqua, & altre simili, le quali hanno mala qualità, & corrosive, & si colano in questo modo: pigliando un pozzo di feltro largo quattro di sta & lungo tanto che aggiunger nel fondo del uaso; doue è la cosa che si debbe colare; & auanzi l'orlo, & sia sospeso dal lato di fuori, onde in suppondo continuamente il feltro dell'humore, e portandolo alla fine lo uersi in un'altro uaso vicino.

Come si chiariscino le medicine.

LE medicine liquide che hāno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposar tanto che le parti grossi uadino a fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita; ò ueramente colandole come è detto: ouer alcune, che difficilmente chiariscono tenendole al sole, ò cuocendole al fuoco; ò spumandole, & quindi colandole, ò mescolandole con l'agresto, col succo de limoni, ò aceto, o con le chiare di oua dibattute come s'usa, di poi facendole lentare il bollire; poi spumandole, ouer colandole.

Come si spumino le medicine.

LE medicine che si cuocono si spumano, ò purgano leuando la spuma, che viene a galla con la mescola di ferro stagnata, & forata, accioche con la spuma non si getti via l'humore in che si cuoce, & questo è commune a tutte le cose che si cuocono.

Spumansi etandio i succhi, il miele, & il zuccaro per leuar via le parti piu grosse, & scremenzose, facendole bolli da per se, o con chiare di oua dibattute, come del chiarire è detto, di poi leuandola con la mescola forata, o colandogli per stamigna, o panno in su il telaio, o per torrefaccio.

Come si coloriscano le medicine.

LE medicine si coloriscono mescolandoui alcune medicine colori te, come uerderame, cinabro, minio, biacche, & simili, & ancora, con la misura del cuocerle, come quelle che riceuino il uerderame, alcune sono uerdi, & alcune rosse, & alcune fosche, ouer lauandole come l'olio, e la trementina lauando diuentano bianchi, o tenendoli al sole, come la cera, il sapone ridotti i brucieli, o in sottili lame, & anche cuocédole al sole, come molti impiastri, ch'è perche diueghino bianchi, si cuocono, & rimenant al sole, & in oltre agittandole, come

ono i penetti, i lobocchi, & i manuscritti diue ntano bianchi rimanan-
doli molto.

Delle infusioni.

Delle infusioni si è detto di sopra, come si debbino fare per la pre-
paratione, hora si dirà delle compositioni, lequali sono di due
sorti, o per purgare il corpo da per se, ouero per aggiungere ad alcune
altre medicine, delle quali si descriueranno alcune piu in uso da Medi-
ci de nostri tempi. & tutte le due sorti il piu delle uolte sono ordinate
dal Medico, in che humore, in che quantità, ò qualità, se calda, ò fred-
da, quanto tempo debbinfi tenere infuse, come si debbono spremere, ò
gagliardamente, ò debilmente. lequali tutte cose si debbono essequi-
re diligentemente, & quando egli non è nella ricetta determinata, la
qualità, la quantità, & il tempo, o ueramente che dice infondi secondo
l'atto, si debbe pigliar tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medic-
ne, che si debbono infondere.

Se sono radici, o frutti, o legni, o scorze secche, & nel tēpo dell'in-
uerno debbonfi potre infusioni rotte, & ammaccate, & pigliare l'hu-
mor tepido, o caldo, & tenerli in infusione per spatio di 24. hore, ò in
su la cenere, o in crusca calda, o al sole, o in luogo caldo, o coperti cō pel-
li, o panni, che conseruino la calidità dell'humore.

Se sono fiori, o herbe, o frutti freschi, & nel tempo dell'estate si met-
tono in infusione nell'humore fresco per spatio di 12. hore, & in tutte
due si fa l'espressione gagliarda.

Se le sono medicine purganti, come l'agarico, mirabolani, & simili,
si rompano in parti piu & meno grosse, secondo che piace al Medico,
che ordina, & si tengono in infusione l'inuerno dodici hore, & nella
estate sei, & fannosi l'espressioni gagliarde piu, meno, secondo che
piace al Medico.

Il Reubarbaro, l'agarico, rotti ò triti, che siano, si bagnano con un
poco di uino bianco, dipoi si mescolano con l'altre cose appressi il reu-
barbaro con acqua di Cicorea, spigo nardo, o squinanto, o canella. l'a-
garico si mescola cō tato ossimele, che lo incorpori, & si aromatiza con
vn poco di gengeuo, & canella, & si aggiunge un mezo scropolo di
gomma pelta, per uaa dramma di agarico, et in oltre con l'acqua stil-
lata, o decottione in tanta quantità, che sia bene ricoperto, & si deue
più uolte rimenare: accioche bene si mescolino tutte le cose insieme. le
quali infusioni si debbono ogni uolta fare di nuouo, & nō pigliar quel-
le che passano il tempo ordinato di molto, perche si cotrompono age-
uolmente, & quando pure bisognasse serbarle, è meglio sotterrare il ua-
so nell'arena, perche cosi meglio si conseruano.

Delle decottioni.

LE decottioni sono o per usarle da per se, o per mescolarle con alcuna medicina per la sua compositione, ò per dissolvere, o per stemperare alcuna medicina, accioche si pigli piu ageuolmente, & ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità & qualità, se debbono prima stare le cose in infusione. & come debbe esser la decottione o gagliarda, o debile, & se dipoi che si colano si debbe fare la espressione delle cose grosse, che rimangono. le quali tutte cose si debbono essequire diligentemente. & quando non è determinato, & ordinato, se intende in questo modo, cioè.

Che i fiori, l'herbe fresche, & secche odorifere, & le radici picciole & odorate, i frutti, & scorze forestiere pur odorifere, come le noci moscate, i garofani, la canella, & macis, ricercano poca cottura.

Le radici grosse, le scorze, & i frutti nõ odorati ricercano maggior cottura, come à bastanza di sopra è detto le quali si debbono usare subito che le sono fate, ò poco dipoi, tenendole in uasi di uetro ben turati in luoghi freschi, ouer sotterrate sotto arena, quando bisogna conseruarle per qualche tempo.

Hauuta cognitione de semplici, & raccolti quanto sono in uso, à tempi debiti, & preparati come si richiede, & allogati ne uasi conuenevoli, sarà necessario che lo speciale si disponga ad apparecchiare le medicine composte: le quali, oue non piaccia, ò non possa il Medico usar le semplici, si comporanno secondo il uolere de migliori dottori, ma egli bisogna incomporre queste usar arte, & l'arte consiste in sapere i particolari, che si richiegono intorno alla medicina composta. però noi secondo che farà bisogno andremo insegnando i propri precetti, che si conuengono à ciascun composto, i quali essendo di uarie maniere, in questa guisa li diuidiamo.

Tra le medicine cõposte, sono alcune, che si chiamano confettioni solide, alcune elettuarij, altre conditi, altre lohoc, altre siropi, altre trochisci, altre usufur, altre pilole, altre impiastri, altre ungueti altre colature, & altre clisteri, altre suppositorij, altre ceroti, altre olij, & altramente altre si chiamano. delle quali partitamente ragionaremo à suoi luoghi.

Le confettioni solide con che arte si facciano.

Confettione non è altro, che una compositione, la qual si fa con zucchero solamente, & in alcune, si come nel cotognato, si può porre melle in iscambio di zucchero, perciò osserui lo speciale questi precetti intorno l'arte di fare confettioni solide,

Il mele, che si pone nelle compositioni solide, ò nelli elettuarij, cuocendolo habbia due conditioni, l'una che non sia troppo poco cotto accioche non rimanga acquoso: la seconda che non sia troppo, accioche non uenga duro: aggiungasi che sia ben spumato. il segno che sia ben cotto è quando egli si attacca à detti, & posto sopra una pietra diuenga spesso. oltre à ciò sia auertito, che così li elettuarij, come le confettioni che si fa nel tempo dell'inuerno piu si conseruano, che quelle, che si fanno nell'estate, come ben scriuono li primi che insegnan l'arte.

Il secondo precetto è, che ponendosi nelle ricette delle confettioni, & delli elettuarij, mellis q. sufficit, & zuckari, q. sufficit, anticamente in dette compositioni, si poneuano per ciascuna lira di melle, ò di zuckaro tre oncie di aromati; ò di polueri, benché minor quantità di aromati sempre si richiegga nelle compositioni, che nelli elettuarij. ma ne tempi nostri pongono i piu, due oncie di aromati nelli elettuarij, & meno nelle confettioni & la cagion di ciò; è, come scriuono, accioche siano al gusto, piu diletteuoli, & accioche col suo horribile sapore, & odore non muoua vomito all'infermo. uero è; che sono alcune confettioni, nelle quali si pongono tre oncie di aromati per ciascuna libra di zuckaro, come nel distatition, & nell'elettuario de gemmis similmente nel tempo dell'inuerno sempre si debbon porre piu specie, che nell'estate.

Il terzo precetto è, di che hauendo à comporre con arte gli elettuarij, ò le confettioni solide, ò siano solutiuæ, ò non le polueri debbono esser perfette, & ben trite, in guisa però che non si discosti da quello che habbiamo mostrato nel capitolo oue s'insegna di pestare; ò poluerizare. per la qual cosa peste, che faranno, si debbono mescolare con melle spumato, ò con zuckaro cotto, & se ui fossero bisognose gomme, le quali non si potessero poluerizare, si debbono con un pestello caldo dimenare & incorporare, ò dissoluere come si conuiene in alcun mortajo. & poi incorporare insieme cò l'altre cose, & se quiui intrassero succhi secchi si hanno à poluerizare ò dissoluere prima, & poi comporre con altre specie, se i frutti fossero necessarij in detta confettione si debbono pestare & incorporare poi. ma se bisognasse fare decottioni, ò infusioni, si debbono tornare à cuocere con zuckaro, ò con melle vn'altra volta, accioche la virtù delle medicine passino nel melle, ò nel zuckaro, & si conseruano con loro. ma se nelle compositioni entrassero radici, bisogna si cuocano, & incorporano con la decottione come habbiamo detto similmente de uesi fare delle herbe, & delle medicine oppiate, & de iohocchi.

De conditi, & conferue.

I Conditi o conferue sono quelle, che con zuccaro, o melle si compon-
gono, accioche la superflua humidità si consumi, perciocche in così
fatta guisa meglio si conferuano. Gentile vuole che i conditi, che si fan-
no di fiori, si come di rose, di uiole di boragine, buglosa, & simili, si
debbano fare al sole, & non al fuoco, onde in ciò guardi bene il
buon speciale, & segua il uoler de nostri Dottori. oltre a ciò per ciascu-
na oncia di fiori verdi, se ne debbono porre tre di zuccaro, o di melle,
& cotati fiori si debbono pestare, & incorporare col zuccaro, & poi
metterle al sole in alcuna uaso di uetro per trenta giorni. in questa mo-
destima guisa si hanno a fare le conferue delle herbe, ma quelle de radi-
ci, o di frutti si hanno a fare così. prima lauansi le radici, & poi bollasi, &
appresso con melle, o zuccaro chiarificato cuocansi, finche tutta l'acqua
sia consumata. alla fine ui si pongano le polueri, se ui sono necessarie,
però tutti i conditi, o conferue che si fanno sono e di fiori, o di frutti, o
di radici, o di scorze.

Le conferue di fiori, si fanno pestando, o tagliando i detti fiori, co-
me di rose, di uiole, & di buglosa, et aggiungendoui tre quattro uolte
tanto zuccaro gratuggiato, con tanta acqua stillata, che lo facci bene ue-
nire, & pongansi al sole ben rurati, & si rimemano alcuna uolta.

Fannosi ancora cuocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendo
ai la terza, o la quarta parte de fiori pesti, o tagliati, come di sopra, et si
mettono similmente al sole.

I frutti si condisciono, o confettano cuocédogli, et passandogli per lo
staccio, et pigliando oncie 4 di polpa per libra di giulebbo, dipoi si po-
ngano al fuoco, et cuocono adagio, tanto che habbiano cottura di forte
che non muffino, et che non siano calidi, & secchi per la troppo cotti-
ra. il che per l'esperienza si conosce ageuolmente, pigliando il saggio
speciale, et lasciandone cadere una goeciola in sul marmo, o ferro, per-
che fredda, che ella è, se quella non imbratta le mani, allhora è cotta à
bastanza.

Ouer si condisciono mondandogli dalla scorza, et dalla parte legno-
sa di dentro, et toglièdo una parte de detti frutti, una di zuccaro et una
di acqua si cuocono a fuoco lento, infino a tanto che il zuccaro sia pen-
trato per tutta la sustanza del frutto, et che siano uenuti, alla cottura ra-
gionevole, il che si conosce quando il giulebbo è uenuto à una cer-
ta grossezza che si tiene. & fa le fila, ponendo in su le dita, & appican-
dole insieme, et spicandole così mediocremente, il che meglior per espe-
rienza si comprende.

Fannosi ancora le cōferue de frutti cauandone il succo, & pigliatone

onc. 6. per lira de zucchero chiarito, e cuocendo a fuoco lento, tanto che spargendone in scatole, ò ponendone in vasi, sia come gelatia.

Puossi pur etiadio fare le sopradette còserue di fiori, e frutti, in morcelli, nel medesimo modo, dando lor più cottura, & formandogli.

I frutti forestieri si confettano, prima inhumidendogli, di poi cuocendogli col giulebbo lungo, come è detto.

Le radici conferuasi, nettàdole prima dalla terra, & dalla prima forza di fuori, & dell'anima di dentro, tagliandole in pezzetti, cuorédole nel giulebbo ben lungo, tanto c'habbi penetrato la sostanza delle radici, & sia ridotto alla cottura, come de frutti è detto.

Le scorze d'alcuni frutti, come di cedri, di naranzi, e di limoni, p'hauer in se qualche parte amara, prima si cuocano nell'acqua, tãto ch'in teneriscano, hauédoli però prima tenuti a mole per alquãti giorni in acqua, mutàdola spesso, dipoi che sono cotti, si pògano nell'acqua fresca, & si mutano, una, ò due volte, dipoi si mettono nel giulebbo, ò mele, mescolato con moltr'acqua, tanto che egli uenga alla cottura predetta.

Durano le còserue de fiori, e de frutti un'anno infìn a dua, & le scorze più, & si conferuano, ò ne gli albereli, ò nelle scatole ben turate: aggiungesi ancora da i Dottori a Giulebbi delle predette còserue alcune speciazie, & medicine purganti, come si dirà.

De siropi, giuleppi, & robbi.

IL Giulep è differente da i siropi còpositi, percioche il siropo si cuoce più lungamente che il giuleppo: percioche il giuleppo non si accoppagna con alcuna decottione, ma si bene il siropo: uero è, che il siropo acetoso, ha il suo luogo trà il uero siropo, & il uero giuleppo. il rob è succo di herbe, ò di frutti inspissato al sole, ò al fuoco alcuna volta col zucchero, ma il più senza. Robub, si può chiamare ogni succo, ma secondo i Medici è il succo de frutti: & il rob non è altro che la sappa, & perciò de robbi, di giuleppi, & de siropi di che fatti s'iano generalmente trouiamo scritto nel seguente modo.

I robbi, o sappe, sono i succhi d'alcuni frutti, ispeffiti al sole, o al fuoco, tãto che si possino conferuare, e adoperare, principalmete nelle indispositioni della bocca, ò sole, o mescolate, con mele, ò zucchero, o con la sappa si conoscerà quando sono cotti: percioche sono inspessiti tanto, che freddi stieno uniti insieme, & sieno uenuti alla forma del mele. durano un'anno. si ripongano in uasi di uetro, o di terra vitriati.

I giulebbi de gli Arabi sono appresso a Greci una sorte di quelle soani beuande, & delicate, che preparauano per la sanità. lequali composte erano con uino, acqua, & succhi, & con mele. Gli Arabi hanno

descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con succhi, l'hanno chiamate giulep. Gli altri moderni Greci xulaphio chiamano, e si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi piu in uso, & con le decoctioni, & succhi non al gusto ingrati: quelli che si fanno con acqua rosa, & di uiole si copongono con once diciotto d'acqua per ogni libra di zucchero, perche non si usano di subito, non si cuocano quanto i siropi.

I siropi, & serapi, si chiamano uolgarméte slioppi, sono semplici, & coposti i semplici sono molto simile a giuleppi, e sono differenti, che i succhi, e le decoctioni, di che si copongono sono piu ingrate, che quelle di Giuleppi i coposti sono fatti di infusione, & di decoctioni di molte cose, & alcuna uolta riceuono, poiche sono cotti, Aromi, e medicine solutue soppeste, & legate in pezza, lequali si tengono in infusione ne uasi per lungo tempo i semplici si fanno di succhi d'erbe di cicorea, e di endiua, & di betonica, & simili, ouer di succhi di frutti, di agresta, di sughi di limoni, di porri, di cedroni: & cuocansi i succhi a consumatione della quarta parte, e si lasciano chiarire, dipoi si piglia una libbra del succo predetto per lib. di zucchero chinrito, & cuocansi infino che spessischino, che gettandone una gocciola in sul marmo si tēga, ouer pigliandone fra due dita, & appicandole, e spicandole d'insiemecomincia a fare fila altri cuocono il zucchero a cottura de penetti, & ui mescolano quindi succo, & lasciano pigliare un bollore insieme, poscia si leuano dal fuoco, e tēgono al sole, durano i semplici un'anno nella perfectione loro, ma i composti infino a due. si ripongono comē di sopra.

Offseruationi.

LO speciale debbe intorno a siropi, & rob, auertire alcune cose delle quali la prima è il modo di chiarificare. la seconda il modo di colarli. la terza di cuocerli. la quarta di riporle, & la quantità, il tempo proprio a farli.

Quando uorrà adunque chiarificare alcun siropo, egli fa di mestieri, si come bene insegna Nicolò nel suo antidotario, porre il chiaro d'uouo con acqua fredda. & dentro con la mano dimenare, che faccia la spuma, la qual bollendo il siropo vi uada spargendo sopra. & quando quella spuma cominciarà quasi a farsi negra bisogna legghiermente rimuouerla cō la caccia, & poi sparger uene dell'altra, & così operare fin che il siropo sia fatto chiaro: la medesima maniera si deue tener ne robbi, & esser l'altra cosa, che si ha da chiarificare al fuoco.

Sono tre specie di colatoi, de quali deue hauer notitia lo speciale. il primo debbe esser minore, che il secōdo. il panno del qual si fa, deue es-

Se più raro, il secondo deue esser maggior del primo, & il panno più spesso, il terzo sia maggior del secôdo, & anco di panno più spesso, & questa è opitione d'Albucasis, lequali debbon bene cōsiderare gli speciali de nostri tempi, iquali si contentano di un colatoio, & scriue il medesimo Albucasis, che chi vuol chiarificare alcun siropo, debbe poi che sarà ben cotto colarlo per vn criuello fatto di sete, quindi attachi tutti tre i colatoi un dentro all'altro, lontano però tre deti, ponendo il piccolo entro al meggiano, & il meggiano entro al maggiore, & dentro ui ponga foglie di cedro, & di palma speche, & poluerizzate, ouer sete di cauallo ben lauate, & vi se ne ponga tanta quātità, che sia mezzo il colatoio: sotto iquali si pōgā uasi che riccua quel che si ha da colare il che fatto ponga dentro al primo colatoio, ilquale è di sopra a gl'altri, & lasci colare il liquore senza stringer con mano, percioche descenderà dal primo colatoio nel secôdo, & dal secôdo nel terzo, & se per isciagura si chiudesse alcun di loro in guisa che non ne potesse uscire il liquore, debbesi lauar bene, & poi tornaruelo dentro, & così lasci, finche discenda tutto.

La terza parte è il modo di cuocere, percioche, come habbiamo detto, il siropo si deue cuocere più che il giuleppo, & a cōoscere quando i siropi siano ottimamente cotti, n'insegna Nicolò nel suo antidotario cō tre segni, de quali il primo è, quādo una gocciola di siropo si attacca al uaso, ò altra cosa. il secondo è, quando fa quasi vn filo se si tocca col dito. il terzo è, che una goccia posta sopra vn'ingia, ò marmo, nō si spargima sia vnita.

La quarta offeruatione si è il modo di riporre i robbi, i uini, & i succhi non ispeseliti: vuol Mesue nel suo antidotario, che a cōseruare quelli si pongano in alcun uaso di vetro, c'habbia la bocca stretta, & sopra ui si stili olio, poi si chiuda, & si metta al sole per 40. giorni in questa guisa tutte le infusioni, & succhi si posso cōseruare.

La quinta, & vltima, laqual è, del tempo che se debbono fare i siropi, & altre potioni è, che debbono fare nel tempo, nel qual le piante hanno più virtù, & efficacia.

De Locchi.

QVella sorte di medicina, che gl'Arabi chiamano locchi, & i Greci eclegmi, & eclecta, e i Latini lincti, perche si pigliano in bocca a modo di lambire, & leccare, & a poco a poco si lasciano descendere nella canna del polmone.

Sono semplici, & cōposti. semplici sono preparati con la decotione, ò col succo di alcuna medicina sola, come zuccaro, mele, ò con altro liquore. i cōposti riccuono gomme, frutti, & aromati.

La forma, ò corpo loro è nel mezo tra quella de gli siropi, & de elettuarij: perche hanno piu corpo, che gli siropi, & meno de gli elettuarij, accioche non fughino di bocca, come gli siropi, e non siano difficili a penetrare nell'arteria, come gli elettuarii.

Rimenantli poiche sono cotti nel calderotto, accioche diuenghino bianchi, & così siano all'occhio piu piaceuoli: percioche vsandoli spesso, essendo altrimenti, verrebbero ageuolmente a fastidio.

Durano i semplici un'anno nella lor perfectione, i composti fino a doi, eccetto quelli che hanno mandorle, pignoli, pistacchi, & simili, che inueccchiano. si ripongono ne vasi di terra inuetriati.

De' Elettuarij.

Gli elettuarij sono quelle specie di medicine, che i Greci chiamano Antidori, iquali erano di varie sorti. noi le ridurremo a elettuarij grati, & piaceuoli al gusto a elettuarij amari, & ingrati, & a purganti, & solutui, alle theriache, & finalmente a gli elettuarij osseruati, & così secondo quest'ordine gli descriueremo a loro luoghi.

Si compongono di uarie, & molte medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette.

Mescolasi le specie col zucchero ò mele, tanto cotto, che ponendoui le specie habbino un corpo ragioneuole, & che si possono, ò ingiottire, ò stemperare, secòdo che sarà di mestieri: auertendo dall'altro canto, che il zucchero, ò mele sia tanto cotto, che possi conseruarsi senza inforzate, ò maffare, che sarà quando sia vicino alla cottura de gli siropi.

La quantità delle specie che si deue porre in ciascuno, il piu delle volte è determinato nelle ricette, & quando nõ è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto basta, si pone onc. 3. di specie per lira, & ne elettuarij piaceuoli due oncie.

Il tempo di mettere le specie è, quando il zucchero, ò il mele è cotto, e spumato, che si leua dal fuoco mettendole a poco a poco, & rimouendole tanto, che si mescoli perfettamente.

Conseruansi in uasi di terra inuetriati, ouer di piombo ben turati.

Durano li elettuarij piaceuoli vn'anno, gli amari due, & gli solutui vn'anno, & la theriaca dura infra vent'anni, & gli altri oppiati dieci. & non si debbono vendere se non hanno sei mesi, se già il Medico non gli ordinasse.

Delle specie de elettuarij piaceuoli si fanno alcune uolte de morselli, & foggiacette ne i quali si mette meza onc. di specie per libra di zucchero cotto a forma di manufichristi.

Delle Polueri.

LE polueri che descriueremo, faranno parte da pigliare di dentro al corpo, & parte da applicare de fuori. quelle che si pigliano per bocca, sono certe specie composte di medicine aromatiche, atte a correggere le indisposizioni dello stomaco, & de gli membri che seruono al nutrimento del corpo, & sono alcuna volta specie di elettuarij, come il diacalameto, il diatrion pipereon di Galeno, & simili, & ancora alcuna uolta hanno mescolato qualche medicamento solutiuo.

Quelle che si applicano di fuori sono specie composte di varie medicine semplici, & d'applicarsi a diuerse parti del corpo, come quelle che si chiamano uolgarmete da Medici, e da gli speciali specie di epithime cordiali, & da fegato.

Altre sono uile alle ferite, & alle vlcere, & in diuerse parti, & per diuersi effetti come le polueri capitali, le polueri constrettive, le in carnatiue, & le corrosiue, le quali tutte di ottime medicine si debbono cõporre, & poluerizzare piu, e meno secondo nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto.

Et in uniuersale le polueri che si pigliano di dẽtro al corpo, & quelle che seruono per le epithime uogliono esser peste sottilmẽte per esser cõposte di aromatici, & di odoriferẽ medicine, eccetto alcuna uolta, che uogliono esser grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accioche seruiuo alla intention di chi ordina.

Debbõsi conseruare. ò ne sacchetti di cuoio ben stiuati, ouer in uasi di uetro ben turati debbon si rinouare ogn'anno al piu longo.

Quelle che si applicano di fuori nõ ricercano esser peste cõsì sottilmẽte, & per nõ esser molto communi, & non esserne di bisogno di molta quantatà a un tratto si sogliono comporre al tẽpo dell'adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: nõ dimeno noi ne descriuẽmo nel nostro ricettario alcune piu approuate, & piu communi.

De trochisci, & sieffi.

ITrochisci sono di varie specie, & parte da pigliar di dentro al corpo da per loro, & parte seruono alla compositione d'altre medicine, come i trochisci di uipera, & di squilla nella theriaca, parte s'usano fuori del corpo, e sono composti di metallici medicamẽti, & seruono all'vlcere fatte da maligni humori & alle indisposizioni dell'occhi.

Di quelli che si pigliano di dentro al corpo parte sono composti di aromatici, frutti, d'erbe, & di alcune medicine purganti, come i tro-

chisci di agarico, & di reubarbaro, & alcuni riceuono per la lor compositione dell'opio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole, come è detto, & mescolandole con acqua, ò succo, ò decottione, tanto che facciano pasta simile alle pilole.

Formansi in girelette, onde da Greci sono chiamati trochisci, & da Latini pastilli, forse dalla qualità della forma loro, seccansi all'ombra, e conferuansi, come delle pilole è detto.

Durano un'anno e gli oppiati, come le pilole oppiate quelle che seruono a applicare di fuori al corpo, per esser composti di medicamenti, che non si risoltano durano due, ò tre anni.

I Sieffi de gl' Arabi nò sono altro che i trochisci, & collirij de Greci, che s'è detto usar per le male dispositioni de gli occhi, differéti solo nella forma. nell'uno, e l'altro è da còsiderare solo, che le medicine di che si compongono, ricercano esser sottilissimamente pestate tra tutte l'altre forti di medicine.

Delle pilole.

LE pilole si debbono fare di mele spumato, ò con il siropo, ò liquore glutinoso, & le polueri delle quali si compògono, debbono esser pestate piu grossamente, che quelle ch'entrano in altre còfettioni, fuor che le polueri delle pietre, che debbono esser sottilissimaméte poluerizzate, le gème che non si possono poluerizare, si debbono con alcun pestello caldo nel mortaio dimenare, ò dissoluer in alcun liquore, e poi incorporarle col mele, & con le polueri, & se succhi ui entrano, si debbono risoluer, & incorporare come le gòme, se sono secchi. ma se humidi si hāno à porre cò mele spumato, e farli bollire finche consumati siano, il medesimo s'hà à fare de mucilagini, iquali uogliono esser pò i poca quātità.

Intorno alle pilole deue osseruare alcune particolarità lo speciale. delle quali la prima è il modo di riporle. la seconda il modo di darle. la terza quante.

Quanto al modo di riporle, elle si debbono conferuare in alcuna borsa di pelle, percioche la uirtù delle specie nò così facilmente si risolue, & meglio si secca la pasta fatta di quelle, per esser la pelle sottile, onde non si putrefanno, ne si corrompono.

Il modo di dare le pile auertisca in alcune cose, delle quali la prima è vna regola data da Auicenna, la qual è, che le pilole secche, & dure come pietre, nòn si debbono dare, ne in contrario, quando sono molli, ma dianfi, quando si cominciano a seccare, & che cadano a deti. la seconda regola è, che ne pilole, ne altra medicina, oue entrino piu

Solutiui si debbono dare, sin che nō siano ben fermentate, percioche come dice Auic. due medicine composte insieme haurāno tal qualità, che l'una piu tosto, che l'altra soluerà gli humori del corpo.

La terza regola è, che lo speciale quando uà all'infermo per darli pilole, ò altra medicina solutiua debbe stare cō faccia lieta, e darghila allegramente, per nō metter horrore nell'infermo, che sarebbe cagione di far uomitar la medicina e se l'infermo odia l'odor della medicina. Il faccia stringere il naso mentre la beue, & se il sapore di quella è abomineuole, li faccia masticare un poco di piretro, che impedirà il gusto. & se lo speciale temesse, che l'infermo nō uomitasse, stringa le mani, i piedi, il naso, et l'orecchie dell'infermo, & quando egli l'haurà beuta, tolga poi alcuna cosa stittica in bocca, ò morda un pero, & ne inghiottisca il succo, ò ueramente lo speciale li pōga al naso odore, che rimoua il uomito, si come quello della mēta, della ruta, dell'apio, de cotogni, o dell'acqua rosa, con un poco di aceto.

Et percioche sono alcuni, che difficilmente possono inghiottire le pilole, deue lo speciale inuolgerle in mele, o farui una crosta di zucchero cotto, o di mele cotto, & sono alcuni, che le inuolgono intorno cera fatta in ole cō un poco di olio. sono altri che si empiono la bocca d'acqua, o di altro liquore, poi mettono in bocca le pilole, lequali madano giuso insieme.

La quarta regola è, che se la medicina sarà forte, & uiolente, l'infermo dorma: ma se debile, meglio sarà, che non dorma, accioche la natura nō la digerisca, & se l'amalato hauesse i piedi freddi, faccia che sia riscaldato: doppò la medicina presa stia in riposo, finche egli senta che li comincia a mouere il corpo, allhora passeggi, & si moua: percioche il moto sarà di grā giouamento, & mentre la medicina opera, si guardi da dormire sol che l'intentioni del Medico sia di restringere il uentre. stia lo infermo almeno per 5. hore a mangiare, & a bere, pur che il stomaco non patisca di colera, ò l'infermo hauesse fame, o fosse di nutrimento priuo molti di auanti, percioche in questi casi uol Auic. che auanti che la medicina operi, si debba dare un poco di pane infuso in uino, il che per auentura darà aiuto alla medicina.

Il terzo modo, ilqual è dalla quantità delle pilole, diciamo, che non importa se siano 3. piu che 4. solamente che il peso sia cōueniente: egli è uero, che l'opnion del vulgo è, che si debbano dare in numero dispari la onde doue quella opinione non fusse per far qualche danno non habbia riguardo lo speciale piu al numero dispari, che al pari.

Seruoono alcune pilole a purgare, & euacuate alcune a stupefare. altre a leuar i catarrri, come le pilole di cinoglossa, e simili. altre a lenire la tosse. si coaseryano in una borsa di pelle, come è detto, ò nella carta, ne Google

tempo di usarle si pestano di nouo, & con qualche humore si riducono in pasta talche si possan formar le pilole. durano le solutiuue nella lor perfettione un'anno, le oppiate due, & tre, & piu.

Delli olij.

GL'olij che si fanno di semi, & de frutti faccian si per espressione, quelli che si fanno de fiori, si pongano in un uaso di uetro a cuocere a lento fuoco, ò si pongano al sole nel tempo dell'estate, quelli che si fanno di succhi uerdi si cuocano al fuoco fino alla consumatione de succhi ma quelli che si fanno di succhi secchi, è necessario, che quei si dissoluan, & si cuocano con vino, & olio finche sia consumato il uino, quelli che si fanno per assatione, come è l'olio di formento, & di nigella, si facciano con una piastra di ferro riscaldata al fuoco. gli olij che si fanno di animali, si come è l'olio di serpi, di formiche, di scorpioni, volpe, & simiglianti si debbono far morire gli animali nell'olio. quelli che si fanno per distillatione, come l'olio di mirabolani, di gomme, di cinnamamo, di cartamo, di pietre, si debbono porre in un lambico ben turato, & questo è quanto generalmente appartiene a gl'olij. però a particolari descenderemo.

Gl'olij adunque che s'vsano nelle speciarie parte sono tratti de frutti, & semi, parte sono fatti d'olio d'oliue, infuseui herbe, o fiori tenuti al sole, ouer cotti in balneo Marie, de quali quelli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senz'altra mistura, ouer che sono fatti d'olio di oliue, infusoui dentro fiori d'una sorte sola, & tenuti al sole, ò bolliti.

Quelli che sono composti riceuono piu medicine semplici, & odorate, & il piu de le uolte si compongono col fuoco, & sono quelli che appresso gli antichi si chiamauano unguenti, perche riceuono in se aromati, & lacrime, onde diuenghino piu spessi del modo di trarre gl'olij, che è detto di sopra.

Quelli che si traggono de' frutti, & de' semi, che non hanno qualità eccessiua, come l'olio de mandorle, di sesamo, si debbono trarre quado si uogliono usare, perche tratti acquistano noue qualità.

Quelli che sono tratti de' frutti c'hanno del freddo, & dello stringente, come del létisco, & del mirto, durano nella lor perfettione un'anno, dipoi acquistano col tempo qualità contrarie.

Quelli che si traggono de' frutti odoriferi, come di noci moscate, di garofani, durano nella lor bontà sei mesi.

Quelli che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono tratti per lambico, ancora che tratti di nouo siano ottimi, ritengono la lor uirtù longo tempo.

Gli olij semplici si fanno infundendo nell'olio di olīue dell'anno presente quella quantità di fiori, d'herbe, che uenga ricoperta da gli olij, e freddi nell'olio lauato, et caldi nell'olio puro. quindi si tengono al sole certo numero di giorni, secondo ch'egli è ordinato. dipoi si cavano i detti fiori, facendo forte espressione, & se ne infonde di nouo per piu uolte. ouer si fanno bollire in balneo Marie, tanto che i fiori in lui inteneriscono. dipoi si sprema, et di nouo se ne infonde, et bollesse piu uolte, et questo s'usa quādo per breuità di tempo, ò perche se n'habbia bisogno di adoperarli subito, ò perche i fiori, che si debbono usare per la compositione non durano tanto, che si possino infondere, et tenergli al sole quanto si ricerca et durano un'anno.

I composti la maggior parte si cuocano, tenendo mescolato con lo olio, ò acqua, ò uino. ò decoctione, infusione alcuna, secondo gli è ordinato, et fanno bollire molto adagio con fuoco di carboni, tanto che gli sia consumato quasi tutto l'humore, che si mescola, ouero si cuocano in balneo Marie, il che è molto meglio.

Durano un'anno. conseruansi tutti ne i uasi di uetro con la bocca stretta ben turchati. ò di terra cotta inuetriati.

Alla fine li olij, che si fanno di semi, et de frutti si fanno per espressione, ma quelli, che si fanno di fiori fanno in vn vaso di uetro, cuocendoli a fuoco lento, ò tenendoli al sole nel tempo dell'Estate. ma quelli, che si compongono con succhi uerdi, si debbono cuocere al fuoco finche siano consumati i succhi, quelli che si fanno ò di succhi secchi, si hanno a dissoluere i succhi nel uino, & cuocerli nell'olio, tanto che il uino sia consumato. ma quelle che si fanno per affusione si come l'olio di formento, & di nigella, si debbono fare con un ferro affocato. li olij che si fanno di animali. si come è l'olio di serpi, scorpioni, & di uolpe, si prepara facendo morire gli animali nell'olio, quelli che si fanno di distillatione, come l'olio di mirabolani, gomme, di cinnamomo, & di pietre si hanno a porre in un lambico ben chiuso a lento fuoco, il qual però pianamente si uada crescendo.

De gli vnguenti, degli empiastri, & ceroti.

Queste specie di medicine sono state scritte da Greci con altri nomi, percioche gli unguenti, che chiamano gli olij composti, sono che riceuano aromatici, & che si fanno con fuoco, ò sole, & uengono a una certa forma, che facilmente si possono usare per ungerne il corpo. Gl'Arazi sotto nome d'unguenti, hanno compreso i ceroti de Greci, & malagmi, et alcuni de gli Empiastri nõ già cotti in quel modo che faceano i Greci.

Gli empiaſtri appreſſo i Greci ſono medicamenti, ne quali ui entra-
no uarie ſpecie di medicine, & ſpecialmente medicine metalliche, i qua-
li erano cotti, tanto che non imbrattaffimo le mani, & hora ſono chia-
mati da gli Arabi, & da moderni ceroti. ma appreſſo gli Arabi gli em-
piaſtri ſono quelli, che i Greci chiamano malagmi, catabaſami, & epi-
themi, i quali ſi fanno con herbe, fiori, farine, olij, & graſſi, & non ſi co-
quono tanto, che aggiungano alla cottura de gli empiaſtri, percioche
non lo patifee facilmente la materia della quale ſono fatti.

I Cerotti de gli antichi ſono, come ſi è narrato gli empiaſtri de Gre-
ci i cerotti de Greci ſono medicamenti fatti con cera, & olio, & etia-
dio alle uolte riceuano alcuna medicina odorifera, le quali tutte ſorti di
medicamenti ſono molto differenti, & con gran difficoltà ſi può dar re-
gola generale.

*Che coſa debbe il buon ſpeciale nel porgere, & miniſtrare
le medicine, offeruare.*

Non debbe lo ſpeciale de ſuo parere, ne ſenza parola del Medico, &
ſua ſcrittura dare ad alcuno medicamento ſolutiuo, ò opiato, oue-
ramente che ſi poſſa vſare in danno di perſona.

Appreſſo quando interuiene, che il Medico ordina alcuna delle ſo-
predette medicine, deue diligentemente ſcriuere ſ'un libro commune
ciò che egli ordina, & notare il peſo, la miſura, il modo, & il tempo
d'vſarle. quindi legga poi ciò, che egli haurà ſcritto al Medico, acciò
che non naſca errore in quelle coſe, che potrebbe nuocere alla vita hu-
mana.

Poſcia debbe egli le medicine ordinate, in caſo che egli non ne hauet-
te in bottega, ritrouare, ò ſe non poteſſe ritrouare, non debbe egli la-
ſciarle in dietro, ouer pigliarne di cambio un'altra ſenza dirne parola
al Medico, che l'ha ordinata.

Il fine della prima parte.

R E G I S T R O.

A B C D E F G H I K L M.

Tutti ſono quaderni.



DELLE
OSSERVATIONI
DI GIROLAMO CALESTANI
PARMIGIANO.

DETTATE DA PERITISSIMI MEDICI

Parte Seconda.

Que s'insegna di comporre gli Antidoti, & Medicamenti, che più si costumano in Italia all'uso della Medicina, secondo il parere de Medici antichi, & moderni esaminati.

Con l'ordine di comporre, & fare diversi Conditi, & col modo di conseruarli.

Nuouamente dal medesimo Autore ricorretta,
& ampliata.

Con due Tanole utilissime di M. Gio. Battista Bertuccio Salodiano.



I N V E N E T I A,

Appresso Agostino Angelieri. M. DCVI.

OSSERVAZIONI

RIGUARDANTI

LA MALIZIA

DELLA MALIZIA

Parte Seconda

Osservazioni sulla Malizia

di

L'Uomo della Malizia

di

L'Uomo della Malizia

di

L'Uomo della Malizia

di

L'Uomo della Malizia

di



L'UOMO DELLA MALIZIA

L'UOMO DELLA MALIZIA

MA
ALLA ILLVSTRISS.
ET ECCELLENTISS. SIGNORA
MADAMA MARGHERITA,
DVCHessa DI PARMA.

& di Piacenza.

Signora mia offeruand ffsima.



POSCIA che per molti anni Eccellen-
tiss. Madama, io ho con silentio raffra-
nato, & rattenuta lo scriuere di que-
ste mie Osseruazioni, & sprezzato il
desiderio di molti miei amici, i quali
di questo assai spesso mi richieduano,
& io pure mi staua aspettando con-
siderata speranza, che questa materia tanto degna eccitasse
alcun altro à scriuerne. & me di tal carico alleggerisso, pro-
cacciando a questa tanta utilità la sua lode, & da quella ob-
liuione la liberasse, nella quale stando essa immersa, potena
malageuolmente produrre i frutti suoi ualorosi la Medici-
na, liberandola ancora da quei difetti, che sogliono a quelle
opere auuenire, che da i buoni Auttori non sono a bastanza
considerate. & oltre a questo, non essendosi fino ad hora po-
sto alcuno a sì pietosa fatica, auuenza, che pare v' habbiano
molti fatti discorsi, & scritto sopra, ma non già con quella
fedé, & diligenza che esse richiede & merita, come nō sia
opera migliore, che giouare ad ogni uiuente, e lasciare a po-
steri dottrina, et ammaestramenti utili, e necessarij meglio
possa; ho in fine per queste cagioni rotto il lūgo silentio, ne ho

potuto più (parlando alla libera) sottomettermi à tal colpa
d'animo. Et considerando, anzi conoscendo essere ufficio, e
debito di subdito se dele riconoscerè il Principe suo cò alcun
dono, & la uirtù doner esser cò l'proprio premio (quale è
l'honore) premiata, ho voluto quale io mi sia muouermi, et
presentare a V. E. la dedicatione della presente mia opera,
come censo, & tributo della seruitù mia. Dellaquale opera
ella certo potrà ricorre alcun frutto per conseruatione del-
la sua sanità, da cui conosco dipender il maggior bene della
mia Patria; & appresso conoscere, come, & quanto da me
per l'adietro sia stata seruita della mia Arte. Non ho potu-
to, nè posso farle dono d'altra cosa più al grado mio conuenie-
uole, nè con più degno modo, che di queste mie cotali fatiche
procedute se non da compiuta perfectione, almeno da vir-
tuoso desiderio. Conosco bene, che a' meriti, et all'altezza di
V. E. questo presente è poco, ò più tosto nulla, nondimeno co-
siderando l'affettione mia, e ch'io dono tutto quello, ch'io ho
concorrendoci tutta l'humanità di V. E. nel riceuerlo cò la
solita benignità, & lieta fronte, con la quale già riceuete co-
se minori, riguardando l'animo buono di colui, che dona, cre-
derò che bene spesso mi prenda ancora di veder la consorte
dignissima dell'Illustriss. Principe Signor mio, Con lo qua-
le à lungo lo conserui l'ottimo, e massimo Iddio adimpiendo
gli alti suoi, & santi insieme desiderij, felicissimamente.

Di V. Illustriss. & Eccellentiss. Sig.

Humilissimo seruitore

Girolamo Calestani.

ALLI DISCRETI,

ET AMOREVOLI GIOVANI

M. TIBERIO TAGLIAFERRI,

ET M. GALEAZZO CALCAFERRI

Nobili Parmigiani, & amici miei carissimi.



ESTATO sempre lo studio nostro pe'l tempo, ch'abbiamo hauuto (quantunque poco sia stato) di raccogliere tutti gli Antidoti, & Medicamenti, che hoggi di per le Speciarie d'Italia si costumano, & sono più in uso alla sanità de gl'infermi co'l modo loro appresso di comporli rettamente, che in questo fu più a'iai il nostro proponimento, che non s'è a scriverli. Et la cagione, che ci indusse a cotal'opra furono le molte discordie, e diffensionì da noi più uolte vedute, mentre con M. Hermete Pagani Narnese nostro compagno eravamo in Roma a i seruigi della Speciarie con M. Angelo Manzino, tra li Magnifici, & Eccellenti Medici, con gli saggi, et esperti Speciali, i quali sempre erano alle maggiori contentioni del mondo, & questo solo pe'l modo tra loro differente nel cōporre gl'istessi Antidoti. Là onde cōsiderando noi questo, & conoscendo che a i d'i nostri hauemmo da stare in questa pena della Speciarie (che così per non ui hauere mai hauuto riposo la possiamo dire) & dell'altra parte, di poter giouare nell'università a molti, & molti se non aggiungēdo a quella perfettione, che merita sì grand'arte, almeno aprendola strada ad altri, che ui possino aggiugnere; deliberammo co'l più auuertito animo, che sapemo, essendone da molti nostri amici, a i quali questo negauamo, pregati, & stimolati tutto'l giorno, ordinare queste nostre Osseruazioni, non lasciādo però mai di valerci del cōsiglio, & parere de i Medici peritissimi, e nella Città nostra mostramēte a'li Magnifici, & Eccellenti M. Cesare Delfini, e delli due suoi figliuoli M. Giasone, & M. Tiberio, l'un Fisico, e l'altro Cirurgico, del sacōdissimo M. Camillo Bertacchini, e del discretissimo M. Pietro Lenati tutti nostri parenti, e amici. Ma chi più habbiamo noi affaticato, che il dottissimo M. Scipione Cassela? e chi più, che ti purgati giudiçij de' due d'un medesimo nome M. Filippo Selua, e M. Filippo Bazzola? chi più dall'humano M. Antonio Massera, ael diligētissimo M. Bast. Balestra, e dell'Eccellēte M. Sigismondo Baruffi? Di tutti questi ci siamo ualuti sōmamēte ricordan-

cordandoci appresso del primo modo da noi appreso dall'honoratissimo
M. Benedetto de gli Androzzi nostro primo Maestro in Parma, sotto la
cui disciplina furono spesi i nostri primi anni ottimamente. Hauendo noi
a lunque ordinato queste nostre Osservationi, habbiamo cominciato dalli
Siropi, come da medicina principale, con cui si formano diuerse composi-
tioni seguendo poi l'altre regolarmente, & in quell'ordine, che noi le ga-
miamo in Bottega. Intorno alle quali cose non habbiamo dimostrato altro,
che'l modo, che osserviamo nel comporlo, che non uogliamo esser tenuti alla
dichiaratione d'ogni semplice, per esser hoggimai dilucidati, et fatti chia-
ri da tanti, che nulla più nella cognitione loro rimane d'oscuro. Di quelli di-
remo solamente, che gl'istessi Antidoti ci sforzeranno a dirne. Et auenga
che molti altri auanti di noi habbiamo con ingegnosa fatica isposto gran
parte di questi tali medicamenti in: dicinali con le virtù. & facoltà loro ap-
presso, nondimeno habbiamo ancor noi da ragionare di cot'al materia, &
non senza qualche utilità, per la cura, & auuentura, che habbiamo in es-
porli. Nel che però non uogliamo essere imputati d'arrogantia, & di licen-
tia non concessa: perciocché ciò che ne diremo non sarà per tassare, & ripren-
dere alcuno; ma solo per dichiarar molte cose, che uero sono state lasciate
senza interpretatione, ouero sono state interpretate iscuramente. Et ancor,
che queste nostre Osservationi non debbiano ad alcuno porger noia, né di-
spiacere d'alcuna sorte, essendo elleno dilettuoli, di certissima utilitate, &
da essere da tutti istimate, & osservate, nondimeno elle non faranno, che mol-
ti detrattori non ci bersagliano. Et non sarà marauiglia, essendo uia più, che
chiaro, che non è scrittura alcuna (eccettuando la Sacra, & Diuina) sia più
re scritta acuratamente quanto si uoglia, che non habbia bisogno di cor-
rectione, di miglioramento, & di limitatione. Et poi questa è un sì fatto or-
dine, & è stato sempre di cot'al natura, che ogni uno uolentieri, s'è sempre
posto, & si pone tuttauia a sentenziare, di riprendere & deprauare il sape-
re altrui. Et non solamente si pongono a giudicar quello, che scrivono; e che
fanno, ma quelli etiandio, che pur quel che leggono non intendono, & per
auentura non lo fanno anco leggere, che con argomenti in uoce a loro uo-
do appuntando, s'ingegnano, & si sforzano mostrare, et dare a credere, che
gli ho ancora buon scientia. Et che questo si è stato, & sia ancora, lo dimo-
strano molti Autori dignissimi antichi, & moderni d'ogni natione, & li-
le scientie loro diuinitissimi, che tutti da gli altri sono stati, & sono tuttauia
ripresi. La onde noi, che sì poca sappiamo, non ci habbiamo a ma-
raigliare d'alcuna riprensione, che ci sia fatta, con tutto, che potreb-
be essere senza ragione, anzi douiamo contentarci, & esporci di propria
uoluntà a quella, ma però con una conditione tale, che il fatto non
giudichi (come si suol dire), di lire a' le colpe: altrimenti gli protestiamo
non esser gli conuentione di premio, né d'obedienza. Ma altri, che sta-

no sapienti uolentieri ci contentiamo, che ci emendino, & correggano, che non è cosa biasimeuole humiliarsi a chiunque è di grado più degno. Per auventura si hauranno ancora alcuni della nostra Arte, & uoranno pur dire, & mostrare, che non essendo il modo nostro simile a' loro nel comporre gli stessi Antidotti, non possono credere, che si a buono: e forse ancora lo acuseranno per licentioso. Noi a costoro non uogliamo fare altra risposta, se non che mostrino il loro, & poi giutichino qual sia migl'ore, & esso si debba osservare. Ma lasciamo hormai queste, & altre digressioni impertinenti, che ci si le istimiamo. A noi conchiuendo debbe bastare, che la fatica di queste nostre Osseruazioni, piaccia all' Illustriss. & Excellentiss. Adama nostra Signora, & padrona, a cui per debito, e obbligo nostro ne habbiamo fatto dono, & che sodisfaccia a voi, & a gli altri nostri amici, di uerle desiderosi, & a qualunque è professore, & amatore dell'arte nostra, e che noi anco conosciamo hauer fatto opera utile, necessaria, & honesta, senza aspettarne quel premio, che certi si credono, ch'aspettiamo, & quella gloria, che ci faccia immortali. Accettatele adunque uolentieri quali elle si sia, & di me tenete quella memoria, che merita l'affettione, che io ni porto. *Tratt. I. int.*



TITOLI DELLE COSE

Disposte nel presente Libro.

Siropi, Giuleppi, Rob.	car. I
Decottioni.	68
Infusioni.	68
Elertuari.	77
Lohochi, ouero Lambetiui.	148
Conferue.	157
Conditi.	157
Confetti Aromatici.	179
Polui.	196
Pilole.	208
Trochisci.	241
Sieffi, ouero Colliri.	271
Olij.	274
Vnguenti.	311
Empiastri.	344
Ceroti.	351

TAVOLA DI TUTTI I MEDICAMENTI COMPOSTI

Che in questa Seconda Parte si contengono .



<i>Ceto squillitico di mes.ca.</i>	39
<i>Aceto squill.mag.</i>	40
<i>Acqua di orzo di mes.</i>	71
<i>Acqua di mele di mes.</i>	73
<i>Amandolata per nobili</i>	256
<i>Aranzi conditi</i>	182
<i>Aromatico rosato di-Gabriele tratto da mesue</i>	184
<i>Aceto pasulato di Ant.cermison.</i>	56
<i>Aromatico garofilato</i>	146
<i>Aromatico nardino</i>	ibid.
<i>Athanasia maggiore di mesue</i>	134

B

<i>Attitose, è battisoluere herba.</i>	56
<i>Benedetta semplice di Nic.</i>	144

C

<i>Archioffi conditi</i>	173
<i>Cassia atta per cristleri magi, tra le</i>	145
<i>Cominate Alessandrine</i>	178
<i>Confettione di iacur, è diacodione di mesue</i>	61
<i>Confettione di Hamech di mes.</i>	109
<i>Conf. d'alcanzi di mesue</i>	125
<i>Conf. d'alchermes di mes.</i>	121
<i>Conf. anacardina di mes.</i>	126
<i>Conf. di scorja di ferro tratta dal nono ad Alman.</i>	130
<i>Conf. di Philone tratta da mes.</i>	136
<i>Confetto contro a vermi mag.</i>	193
<i>Corniolata</i>	169
<i>Cotogni conditi di mes.</i>	164
<i>Cotognato detto gratone</i>	165
<i>Cotognato</i>	166

<i>Cotognato di mezo corpo</i>	166
<i>Cotognato di tutto corpo</i>	ibid.
<i>Cotognato sudo</i>	167
<i>Cedri conditi</i>	171
<i>Ceroto diacqilon bianco di mes.</i>	351
<i>Ceroto diachilon paruo di mes.</i>	352
<i>Ceroto diachilon magno di mes.</i>	ibid.
<i>Ceroto mellitino mag.</i>	353
<i>Ceroto in altro modo</i>	ibid.
<i>Ceroti magistrali di piombo</i>	ibid.
<i>Ceroto di minio mag.</i>	354
<i>Cerota di minio di Gio. da Vigo</i>	354
<i>Ceroto di cerusa mag.</i>	ibid.
<i>Ceroto capello mag.</i>	ibid.
<i>Ceroto capitale del Mon.</i>	355
<i>Ceroto del Conciliatore</i>	354
<i>Ceroto diapalma di mesue</i>	355
<i>Ceroto in altro modo</i>	ibid.
<i>Ceroto isis di Galero</i>	356
<i>Ceroto harharo magno di Gal.</i>	356
<i>Ceroto harharo picciolo di Gal.</i>	ibid.
<i>Ceroto graffa D o mag.</i>	357
<i>Ceroto stomatico di Gal.</i>	358
<i>Ceroto hisopo</i>	ibid.
<i>Ceroto hisopo di Filazvio</i>	339
<i>Ceroto oxicroceo di Nicolo Sale.</i>	359
<i>ceroto nobilissimo, & uiloso alle rotture dell'ossa di Gio. da Vigo</i>	360
<i>Ceroto per le reni mag.</i>	361
<i>Ceroto per crepati di Arnaldo</i>	362
<i>Cer. di sparadrap. di Gio. da Vig.</i>	356
<i>Ceroto Alessandrino</i>	364
<i>Ceroto di Euforbio</i>	ibid.
<i>Ceroto di storace</i>	ibid.

Calceft. Seconda Parte.

b

Ceroto

Ceroto di ga'bano	365	Diamarenata semplice	163
ceroto di bdellio del Predapal.	365	Diamasco	179
ceroto stomacale per i putti del Montagnani	ibid.	Diamuschio matricale del Mont.	182
ceroto cordiale del medesimo	ibid.	Diambra scilida	ibid.
ceroto ottimo au' bernia del medesimo	ibid.	Diamargariton frigido	180
car.	365	Diamargariton magistrale	180
ceroto maraviglioso alla durezza del la milza, pur del medes.	365	Diamargariton caldo di Nicolò	181
ceroto di sparadrappo in altro modo di Gio. da Vigo.	ibid.	Diamargariton caldo d'Aui	181
		Diagalanga di mesue	183
		Diarbodon di Nicolò	185
		Diatriasandali di Nicolò	199
		Diacimino di mesue	186
		Diacimino di Nicolò	187
		Diaturbit del Mont. conrbab.	188
		Diarob conrbabar. del Tuffig.	189
		Diarob con turbith del Tuffig.	ibi.
		Diaturbith mag. del Suardo	199
		Diacarthamo di Nicolò Fioren.	ibid.
		Diacarthamo d'Arnaldo	291
		Diadraganto frigido di Nicolò	291
		Diadraganto con bolo magist.	292
		Diavis semp. mag.	ibid.
		Diacodion semplice.	293

D

Decottion di capil venere	75		
Decottion di epithimo	76		
Decottion commune del Guainer.	69		
Decottione cordiale magistrale	ibid.		
Decottione petorale magistrale	70		
Decottion carminatiua magistrale.	70		
Decot. commune per cristeri mag.	73		
Diamerone di mesue	64		
Diacarion di mesue	63		
Diac. ssa di Gio. da Concoreggio	94		
Diacassi lenitiua mag.	ibid.		
Diapruno semplice	96		
Diafebeslen maggiore	97		
Diafericon di mesue	100		
Diacathelicon di Nicolò	103		
Diacurcuma maggiore di mesue,	115		
Dialacca maggiore di mesue	116		
Diasena di Nicolò	ibid.		
Diacalamento di Nicolò	117		
Diatrion pipereon di mesue	ibi.		
Diamusco dolce, e amaro di mes.	123		
Diambra di mesue	124		
Diafatirion di mesue,	128		
Dianiso di mesue	135		
Diavis di Nicolò	147		
Diadraganto frigido di Nicolò	154		
Diapnidion di Nicolò Aless.	154		
Dianthos di Nicolò	160		

E

Elettuario lenitiuo mag.	95
Elettuario rosato di mesue	98
Elettuario di succo di rose di Nic.	90
Elettuario eletto di mesue	105
Elett. indo maggiore di mesue	106
Elett. indo minore di mesue	107
Elett. di psillio di mesue	107
Elett. di psillio del Mont.	108
Elett. di Giustino Imperatore	119
Elett. di gemme di mesue	119
El. letificate tratto dal 9. ad alm.	120
Elett. mag. per gli oppilati	133
Elett. di bacche di lauro di Rasis.	138
Elett. contra i vermi mag.	145
Elett. di legno aloe	ibid.
Elett. di cinnamomo.	146

Elett.

Elett. direubarb.	147
Elett. di asafetida	ibid.
Elett. pettorale	155
Empiastro diafenicon di mesue	344
Empiastro diafenicon di mesue tratto da Alebandio	344
Empiastro di meliloto di mesue	345
Emp. di bacche di lauro di mesue	345
Empiastro di senape di Democrate tratto da mesue	346
Emp. mirabile alla pleuresi	ibid.
Emp. d'althea di Gio. da Vigo	347
Emp. di cimino del medesimo	ibid.
Emp. di crosta di pone del Mon.	348
Emp. di gallia	ibid.
Empiastro oxicroceo	ibid.
Empiastro di caseo di Rasis	349
Empiastro di viole di Bar. mon.	ibid.
Empiastro di eupatorio	ibid.
Empiastro di fichi carici	ibid.
Empiastro di centaurea	ibid.
Empiastro di betonica	350
Empiastro di grassii di Galeao	ibid.
Eupatorio di Auicenna	33
Eupatorio di mesue	34
Eupatorio di Dioscoride	ibid.

F

Fichi conditi	173
Fiori di cedri, di aranzi, di limoni di persichi, di boragine, & simili altri, come si condisciono	177

G

Galliamoscata di Nicolò	350
Gallia moscata di mesue	349
Gallia elefangina di mesue	347
Gambi di aguzza comati	173
Genocchietti conditi	177
Giel. di marene	163
Gielo di cotogni	167
Gielo ad altro modo	168

Giulepporofato magistrale	3
Giuleppo violato magistrale	3
Giuleppo violato in altro modo	3
Giuleppo di dua passa	3
Giuleppo lungo pettorale	155

H

Hiera d'Hermete scritta da mesue	139
Hiera di Logad. scritta da Aetio.	140
Hiera di caloquintida recitata da mesue	141
Hiera magna di Nicolò	142
Hiera picra di Galeno	ibid.

I

Infusione di rose seplice di me.	74
Infusione di rose solutina de i morderni	74
Infusione di sena magistrale	75
Iringi conditi	176

L

Limoncelli conditi	172
Lithontripon di Nicolò	118
Loboc di Pino di mesue	148
Loboc sano, & esperto di mesue	150
Loboc di papauero di mesue	ibid.
Loboc di squilla di mesue	151
Loboc buono all'asma di mesue	152
Loboc di polm. di volpe di mesue	ibid.
Loboc di aglio di mesue	153
Loboc di farfara mag.	ibid.

M

Mandole verdi condite	172
Manuschrifto rosato	191
Marene condite	163
Melerosato magistrale	10
Mele rosato in altro modo	11
Melerosato zucarino magist. ibid.	ibid.
Mele rosato solutiuo magistrale, il i.	ibid.
Mele violato semplice	ibid.
Michleta di Nicolò	137

Mirabolani chebuli conditi .	161	Olio camomelino di mesue.	284
Mirabolani emblici conditi .	162	olio rosato completo .	ibid.
Mirabolani citrini	162	Olio velato di mesue.	284
Mitridato di Democrate.	78	olio di giglio bianco di mesue.	285
Miuu di cotogno comp. da mesue.	23	olio irino di mesue.	285
N		olio sambacino di mesue.	ibid.
Nepoli conditi	173	olio sambacino di Nicolo Mire.	ibid.
Noci verdi condite .	175	olio cheirino di mesue.	ibid.
O		olio ai nenusari bianchi .	ibid.
Oline verdi condite.	177	olio di maggiorana di mesue.	286
Oline verdi cond. in altro modo		olio di mentha magistrale .	ibid.
cat.	177	olio di asienzo magistrale .	ibid.
Oline verdi condite senza ossa .	178	olio di ruta mag.	ibid.
Oratione d Neroue Imperator intor-		olio di cappari mag.	ibid.
no al valor della Teriaca di vip. 91		olio di spigo di mesue .	ibid.
Oximele semplice di Galeno .	36	olio di mostice di mesue.	288
Oximele composto di mesue .	38	olio di cotogno di mesue.	ibid.
Oximele squillitico di mesue .	ibid.	olio di mirto .	289
Oximel squill. di radici di mesue.	39	olio costino di mesue.	290
Oxizaccara sem. di Nicolo.	41	olio di pepe di mesue .	291
Oxizaccara composta .	41	olio di croco di mesue .	ibid.
Olio commune .	274	olio di euforbio di mesue	292
Olio di amaraole delci di mesf.	275	olio di castore magisti.	ibid.
Olio di amaraole amare di mesf.	275	olio d'hypericon magist.	293
Olio di noci regie di mesue .	277	olio di tombrici terrestri.	294
Olio di auellane, d di nocciuole di me		olio di scorpione di mesue	295
sue	277	olio volpino di mesue	297
Olio di grifomele di mesue.	ibid.	olio di rane di mesue.	298
Olio di persico di mesue .	ibid.	olio di formiche	ibid.
Olio di cherna di mesue .	278	olio di balsamo	301
Olio di noci d'India di mesue	ibid.	olio d'ab. 220	304
Olio di ben di mesue.	ibid.	olio petroleo	305
Olio di cirese di mesue.	279	olio di torli d'uona.	305
Olio sisamino di mesue .	ibid.	olio di frumento di mesue.	306
Olio di seme di lino di mesue .	280	olio di giglio composto.	306
Olio di seme di papauero di mesf.	ibid.	olio di melliloto.	299
Olio di senape di mesue .	ibid.	olio di pomi di mandragora.	ibid.
Olio di lentisco di mesue	ibid.	olio di enula.	ibid.
Olio laurino di mesue.	ibid.	olio di cinamomo.	299
Olio di seme di zucca di mesue.	281	olio di storace	ibid.

Olio ciprino	299	pilule di biera semplice	217
olio di mezerion	299	pilule di biera con agarico	ibi.
olin di rhimo	300	pilule mastice del conciliatore.	219
olio di cocumeri asinini	ibid.	pilule stomache di mesue	220
olio di naranzi	ibi.	pilule asaiether di Gentile	ibid.
olio di vipere	ibid.	pilule di fumiteria d'Auic.	221
olio di fraffino	ibid.	pilule d'Agarico di mes.	222
olio di gagate	301	pilule d'hermodattili di mesue le mi-	
olio frigidissimo di Nicolò	301	nori.	222
olio di fen greco	302	pilule d'hermodattili di mesue le mag-	
olio di oleandro	ibid.	giori	223
olio di usnea	ibid.	pilule d'hermodattili di mesue	222
olio di staphisagria	305	pilule fide maggiori di mes.	223
olio di laudano	302	pilule arthetichae di Nicolò	224
olio di calcina	ibid.	pilule arabiche di Nicolò	ibid.
olio moscato o muscellino	303	pilule cochie di rasis	215
olio di balsamo scritto da Pietro d'-		pilule inae di mes.	225
Abano	301	pilule moscate mag.	ibid.
olio di ginepro	306	pilule di serapino di mesue	ibid.
olio di termentina	307	pilule d'opoponago di mes.	226
olio di mirra	ibid.	pilule di bdellio mag. di mes.	ibid.
olio di tartaro	ibid.	pilule di bdellio d'inuentione di me-	
olio di solfo	308	sue	326
olio di filosofi di mes.	309	pilule di nitro d'Alessandro	218
P		pilule di mezerion di mes.	230
PAstinache condite	176	pilule d'empatorio maggiori di mes.	
Pere moscatelle condite	170	car.	230
Persichi conditi	ibi.	pilule sebelie di mes.	231
philoni rō. tarsense d'Auic.	137	pilule comuni di Rasis	ibid.
philonio persico di mes.	ibid.	pilule becbiche di Rasis	232
pistachea	196	pilule becbiche di mesue	232
pilule elefantine di mes.	209	pilule per ogni cattarro di mes.	233
pilule aggregatiue di mesue	211	pilule di lapi lazuli di mesue.	234
pil. sine quib. esse nolo di Nicolò.	212	pilule d'elaterio	ibid.
pilule lucis maggiore di mesue	212	pilule di alchengi per la tosse.	236
pilule lucis minore di mesue	213	pilule di lapis armeno	ibid.
pilule di rhabbarbaro di mes.	213	pilule di coloquintida	136
pilule di rhabbarbaro di mes.	ibid.	pilule di zaffirano	ibid.
pilule di rhabbarbaro di mes.	214	pilule di storace	ibid.
pilule auree di Nicolò	ibid.	pilule di benedetta	ibid.

<i>pilule di spica</i>	236	<i>polue di sena del Mont.</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule di costoreo</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue di sena mag. strale</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule optomere</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue efficacissima a chi orina nel let</i>	
<i>pilule stitice</i>	237	<i>to del Montagnana</i>	201
<i>pilule di cinque specie di mirab.</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue capitale del Mont.</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule di cinoglossa per la tosse</i>	<i>ibi.</i>	<i>polue costrettina mag.</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule alla febre quartana</i>	<i>ibi.</i>	<i>polue di Gio. da Vigo</i>	202
<i>pilule di hermodattoli</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue incarnatina di Marian</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule di tapfia</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue conglutinativa di Gio. da Vi-</i>	
<i>pilule di garofani</i>	238	<i>go</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule di sandaraca</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue che corrode la carne cattiva del</i>	
<i>pilule di opio</i>	<i>ibid.</i>	<i>Mariano</i>	<i>ibid.</i>
<i>pilule di reimpontico</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue rossa detta precipitato magi-</i>	
<i>pilule di diamusco</i>	<i>ibid.</i>	<i>strale</i>	<i>ibi.</i>
<i>pilule di quattuor rebus</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue ottima a Boccio d' Arnaldo di</i>	
<i>pilule turbitate</i>	239	<i>Villanova</i>	204
<i>pilule imperiali</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue contro a vermi mag.</i>	<i>ibi.</i>
<i>pilule di euforbio</i>	<i>ibid.</i>	<i>polue del Montag. per peste</i>	205
<i>pilule aleffandrine magistrali</i>	<i>ibid.</i>	<i>pliris arcoticon di Nicolo</i>	208
<i>pomo di laudano per tēpo di peste.</i>	<i>ib.</i>	<i>pruniolata</i>	170
<i>pomo di ambra per tēpo di peste.</i>	<i>ibi.</i>	<i>ptisana d'orzo, d'erzata.</i>	72
<i>pilule d'aloë semplice, & composto.</i>			
<i>car.</i>	240		
<i>polue cordiale mag.</i>	197		
<i>polue stomacale del pedem.</i>	<i>ibid.</i>		
<i>polue che accelera, & facilita il par-</i>			
<i>to</i>	198		
<i>polue duc. stomacale, e magistr.</i>	<i>ibid.</i>		
<i>polue in altro modo per tale effetto.</i>			
<i>ibid.</i>			
<i>polue pronocante il latte mag.</i>	<i>ibi.</i>		
<i>polue in altro modo per tal'effetto.</i>	<i>ibid.</i>		
<i>polue magistrale alla prefocazione de</i>			
<i>la matrice</i>	<i>ibid.</i>		
<i>polue magistrale contra alle sconsia-</i>			
<i>ture</i>	199		
<i>polue mag. contra alla uentosità.</i>	<i>ibi.</i>		
<i>polue che rompe le pietre nella vesica</i>			
<i>& fa orinare.</i>	200		
<i>polue lassativa mag.</i>	<i>ibi.</i>		

R

<i>Anzata</i>	174
<i>Requie magna di Nicolo</i>	135
<i>Rob di ribes siriano di mesue</i>	69
<i>Rob di ribes nostrano composto</i>	66
<i>Rob di berberi di mesue</i>	<i>ibid.</i>
<i>Rob di agresta</i>	67
<i>Rob di cornari</i>	<i>ibi.</i>
<i>Rob di sumach</i>	<i>ibi.</i>
<i>Refata nouella di Nicolo</i>	184
<i>Rottorio di Gio. da Vigo</i>	203

S

<i>Sirope acetoso semplice di mes.</i>	4
<i>Sirope d'endiuia semplice maggio</i>	
<i>re</i>	6
<i>Sirope di succo di cicorea mag.</i>	6
<i>Sirope di lupoli maggiore</i>	7
<i>Sirope di fumoterra semplice magi-</i>	
<i>strale</i>	7.

Sirope

T A V O L A.

Siroso rosato semplice di mesue	8	siropo cetrato di arhodon di mesue	41
siroco di succo di rose magistrale	8	siropo di granati magistrale	42
siropo rosato solutiuo magist.	8	siropo di due radici di mesue	43
siropo rosato solutiuo con v. nbarb.	9	siropo di cinq. radici magistrale	43
siropo di rose secche magistrale	9	siropo bisantino di mesue	44
siropo violato semplice di mesue	12	siropo di nensfare magistrale	45
siropo violato composto di mesue ibid.	12	siropo di portulaca di mesue	45
siropo violato solutiuo mag.	iaid.	siropo di cucurbita di mesue.	46
siropo di liquiritia di mesue	13	siropo di endiuia di Gentile Fuligna-	46
siropo d'hisopo di mesue	ibid.	car.	46
siropo di mesue	14	siropo di cicorea di Nicolo Fiorenti-	47
siropo giuggiubino di mesue	14	no	47
siropo di papauero sempl. di mesue	15	siropo di cicorea di Guglielmo Pia-	51
siropo di papauero composto di mesue	16	centino	51
siropo di capeluenere	16	siropo di betonica magistrale	53
siropo di calimento di mesue	17	siropo di succo di betonica mag.	53
siropo di testugine magistrale	17	siropo di succo di jalua mag.	53
siropo di pomi semplici di mesue	18	siropo di scolopendria del Trissigiano	53
siropo di pomi composti di mesue	19	car.	53
siropo di pomi di Sabor di mesue	20	siropo d'iuia di Nicolo Fiorentino.	54
siropo di buglossa magistrale	21	siropo d'arthemisia magistr.	55
siropo di boragine magistrale	ibid.	siropo di hepatica	57
siropo d'acidosita di cedro di mesue	22	siropo di mirabolani scritto da Rasiz,	57
siropo di scorze di cedro di mesue ibid.	22	car.	57
siropo di limoni magistrale	23	siropo di turbiub	58
siropo di agresta di mesue	24	siropo di pimpinella scritto da Giovan	58
siropo mirtino di mesue	ibid.	Anglico	58
siropo di mirto composto	25	siropo di giglio	58
siropo di mēta il maggiore di mesue	27	siropo di sebesten	59
siropo d'assenzo di mesue	29	siropo marauiglioso contro la febre	59
siropo di fumo terra il maggiore di me-	ibid.	quartana tratto dalla Pratica di	56
sue	30	Mesue	56
siropo di epithimo di mesue	30	siropo di berberi	57
siropo di thimo di mesue	30	siropo d'opio	60
siropo di eupatorio di mesue	30	siropo di piantagine	60
siropo di succo di eupatorio mag.	35	siropo di fichi	60
siropo di sticados composto di mesue,	35	siropo di acoro	60
car.	35	siropo di pulegio di Albucasi	59
siropo mirachino, d di polipodio	36	siropo di mezereon	59
siropo di succo d'acetosa di mesue,	41	siropo di rosano	58

<i>Sirope di rubea tinctorum</i>	58	<i>Trochisci di balaustie</i>	268
<i>Sorbolata</i>	169	<i>Trochisci di tamarisco</i>	ibid.
<i>scorze di cedro condite</i>	172	<i>Trochisci di mezcreon</i>	ibid.
<i>satirioni conditi</i>	177	<i>Trochisci di rubea</i>	ibid.
<i>saponex mizistrale</i>	194	<i>Trochisci di cuscuta</i>	ibid.
<i>specie per pittima cordial mag.</i>	205	<i>Trochisci di croco</i>	269
<i>sieffi bianco di Rasiz</i>	271	<i>Trochisci di elleboro</i>	ibi.
<i>sieffi d'incenso di mesue</i>	272	<i>Trochisci di bdello</i>	ibid.
<i>sieffi di piombo di mesue</i>	ibid.	<i>Trochisci di carta abbrusciata</i>	ibid.
<i>sieffi di memithe di Rasiz</i>	ibid.	<i>Trochisci di chelidonia</i>	ibid.
<i>sieffi citrino di mesue</i>	ibi.	<i>Trochisci di calcanto</i>	ibi.
<i>sieffi rosato</i>	ibid.	<i>Trochisci di scolopendria</i>	270
<i>sieffi rosso di Rasiz</i>	273	<i>Trochisci di cicale</i>	ibid.
<i>sieffi verde</i>	ibid.	<i>Trochisci di asfodello</i>	ibi.
<i>sieffi di pelli</i>	ibid.	<i>Trochisci di calcina</i>	ibid.
<i>sieffi di calcantho</i>	ibid.	<i>Trochisci di vipere di Galeno</i>	241
		<i>Trochisci di squilla di Galeno</i>	243
		<i>Trochisci del magno hedicroo di Galeno</i>	ibid.
T <i>Heriaca di vipere d'Andromaco</i>	82	<i>Trochisci del ciphi tratti da Gal.</i>	245
<i>Triasandali di Nicolò</i>	186	<i>Trochisci di ramich di mes.</i>	246
<i>Triphera persica di mesue</i>	111	<i>Trochisci d'alipia moscata di Nic.</i>	251
<i>Triphera magist. sarracenicà di mes. car.</i>	113	<i>Trochisci d'arbodon di mes.</i>	251
<i>Triphera grande d'arte di Fconere citata da mesue</i>	114	<i>Trochisci di arbodon di Nicolò.</i>	252
<i>Triphera magna di Nicolò</i>	134	<i>Trochisci di rose di mesue</i>	ibid.
<i>Triphera mescata di alcangi</i>	146	<i>Trochisci di rose, & di eupatorio di mesue</i>	ibid.
<i>Trochisci di gallia sebellia</i>	265	<i>Trochisci d'eupatorio di mesue</i>	253
<i>Trochisci di gallia magna</i>	266	<i>Trochisci di assenzo di mes.</i>	ibi.
<i>Trochisci di anisi</i>	ibid.	<i>Trochisci di rabarbaro di mes.</i>	254
<i>Trochisci di sandali</i>	ibid.	<i>Trochisci di berberi di mes.</i>	254
<i>Trochisci di orobo</i>	ibid.	<i>Trochisci di spodio di mesue</i>	255
<i>Trochisci di alchadicon</i>	ibid.	<i>Trochisci di spodio con seme d'acetosa.</i>	ibid.
<i>Trochisci di garofani</i>	ibi.	<i>Trochisci di capari di mesue</i>	ibid.
<i>Trochisci di agarico</i>	267	<i>Trochisci d'agno casto di Rasiz</i>	255
<i>Trochisci di spica</i>	ibid.	<i>Trochisci di cipero di mesue</i>	256
<i>Trochisci di alume</i>	ibid.	<i>Trochisci di anisi di mes.</i>	ibid.
<i>Trochisci di croco magnetis.</i>	ibi.	<i>Trochisci di lacca di mes.</i>	ibid.
<i>Trochisci di coralli</i>	ibid.	<i>Trochisci di canfora di mes.</i>	257
<i>Trochisci d'incenso</i>	268		

TAVOLA.

trochisci di mirra di Rasis	257	vng. di fior di rame	ibid.
trochisci di viole di Hamec tratte da Mes.	258	vng. fosco, o negro	ibid.
trochisci d'agario tratti da Mesibi.		vng. di mele.	ibid.
trochisci alandabal di Mes.	261	vng. di calcanto	ibid.
trochisci di olchechengi di Mes.	262	vng. di talpa.	338
trochisci di carabe di Mes.	263	vng. di castoreo	ibid.
trochisci di terra sigillata di Mesibi.		vng. di Ebuli	ibid.
trochisci rossi di Gio. da Vigo.	265	vng. di Euphorbio	ibid.
		vng. contra vermi.	ibid.
		vng. di bellehoro	ibid.
V Ino melato	35	vng. di sempreviva	339
Vnguento rosato di Mes.	311	vng. di succo di enula	ibid.
Vnguento santalino di Mes.	312	vng. di termentina	ibid.
vng. ci anthera magna.	342	vng. di cicuta	ibid.
vng. di anthera minore.	343	vng. di rane.	ibid.
vng. rosso camphorato.	ibid.	vng. di vino	340
vng. da rogn.	ibid.	vng. di radice di giglio	ibid.
vng. infrigidante di Galeno tratto da Mesue	313	vng. di cartaridi	ibid.
vng. populeon di Nicolò	314	vng. di piombo	ibid.
vng. stomacale magistr.	315	vng. di gambari	ibid.
vng. pettorale magistr.	316	vng. di draganti	ibid.
vng. cordiale magistr.	ibid.	vng. di fiori di salice	341
vng. splenetico magistr.	ibid.	vng. di pulegio	ibid.
vnguento d'arthanita minore di Filone	317	vng. di centaurea	ibid.
vng. di Contessa del Varignana.	318	vng. di hedera	ibid.
vng. contro alla gonorrhea mag.	319	vng. di petro	ibid.
vng. d'alabastro magistr.	ibid.	vng. di sandaraca	ibid.
vnguento d'alabastro di Nicolo Miref.	318	vng. volpino	ibid.
vnguento citrino di Nicolo Mirefio	221	vng. incarnotino	343
vng. da occhi magistr.	322	vng. di vesperg'ioni	ibid.
vng. da fuoco magistr.	ibid.	vng. di formiche	ibid.
vng. da rogn magistr.	323	vng. di slaphisagria	ibid.
vng. in altro modo	ibid.	vng. in altro modo, & è di Giou. da Vigo	325
vng. di cerusa magistr.	324	vng. in altro modo mag.	316
vng. di tucia di Nicolò	ibid.	vng. di piombo magistr.	325
vng. violato	337	vng. di minio magistr.	ibid.
		vng. in altro modo	326
		vng. triaphamacon di Mes.	ibid.
		vng. di calce di Gio. da Vigo.	ibid.

unguento rasino magist.	327	Z	
unguento citrino magistrale	ibid.	Z	Peccaro rosato di Mes. 357
ung. damasceno magist.	327	Z	Zuccaro rosato mag. ibid.
ung. aureo di Mes.	ibid.		Zucc. rosato mag. in altro modo 159
ung. basilicō maggiore di Mes.	328		Zuccaro violato di Mesue 159
ung. digestiuo mag.	ibid.		Zuccaro buglossato, e borag. ibid.
unguento di f. n. suo	329		Zuccaro rosmarinato di Mes. ibid.
ung. mollitiuo mag.	ibid.		Zuccaro di fiori di fumoterra 160
ung. egittiaco maguo di Mes.	330		Zuccaro di fiori di cicorea 161
ung. apostolicon d' Auicenna.	330		Zuccaro di fiori d' hisopo ibid.
ung. capello magistrale	331		Zuccaro di fiori di salvia ibid.
ung. di mazrisma del Carpi.	331		Zuccaro di fiori d' eufrasia ibid.
ung. da ferite magist.	332		Zuccaro di fiori di malua ibid.
ung. di bdell o di Mes.	ibid.		Zuccaro di fiori di ginestra ibid.
ung. di althea di Nicolò miref.	ibid.		Zuccaro di capeluenere ibid.
ung. Agrippa di Nicolò	333		Zuccaro d' herba acciosa ibid.
ung. Aragone di Nicolò Salerni-			Zuccaro di radici d' enola ibid.
zano	334		Zuccaro d' acori ibid.
ung. martiaton del medef.	335		Zuccaro di radici di maluanisco. ibi.
ung. martiano minore.	336		Zuccata condita. 174

I L F I N E.

TAVOLE INTORNO

A I SIROPI,

IN QUANTO PREPARANO

OGNI HUMORE, ET AIUTANO

la sua concoctione.

Siropi che preparano la bile flava, & colera, che dir vogliamo

Potenti

Siropo di granati
Siropo di limoni
Siropo di acetosida di cetreo
Siropo acetoso semplice
Osifaccaro
Rob di Ribes
Siropo d'agresta

Acque di -

Viole
Endivia
Acetosa
Cicorea
Cuscuta
Lattuca
Porcellana
Ninfea
Piantagine
Solatro

Men potenti

Siropo violato
Siropo rosato d'infusione
Siropo di succo di rose
Siropo d'endivia
Siropo di cicorea con rabarbara
Siropo di succo d'acetosa
Siropo di cicorea
Siropo di ninfea

Siropi;

*Siropi che pre-
parano la pletu-
ta, ò flemma,
che dir uoglia-
mo*

Potenti

Siropo di due radici
Siropo di cinque radici
Siropo di stechade
Siropo acetoso composto
Siropo d'bisso
Osimele squilitico.
Siropo bizantino.
Siropo di marrubio.
Siropo di assenzo.
Siropo di praffio.

Fenocchio
Apio
Assenzo
Salvia
Menta

Acque di

Boragine
Buglossa
Nepeta
Sparago
Persemolo
capeluenere
Betonica
Endinia,

Men potenti

Mel rosato
Osimele semplice
Osimele composto
Siropo acetoso semp.
Siropo di betonica

*Siropi, che pre-
parano la bile
atra, ò malinco-
nia, che chia-
mare la uoglia-
mo*

Potenti

Siropo di iimo
Siropo di epitimo
Siropo di pomi
Siropo di calamento
Siropo di scolopendria
Siropo bizantino.

Melissa
Basilico
Lupoli
Fumaria
Assenzo

Acque di

Boragine
Buglossa
Scolopendria
Maiorana
fior di sãbu.
fior di gine.

Men potenti

Mel rosato
Siropo di lupoli
Siropo di fumaria
Osimele semplice
Siropo di buglossa.

Siropi

Siro- pi che prepa- rano la bi- le fla- ua.	del capo	{ Siro- po di ninfea Siro- po di papauera.	acque di	{ Lattuca. Piantogie Ninfea.
	del torace	{ Siro- po violato Siro- po di zizele Siro- po di mirto Siro- po di liquiritia Siro- po violato.	acque di	{ Viale Orzo Capeluenere
	del uentricolo	{ Siro- po acetoso Siro- po di succo d'acetosa Siro- po di cotogni Siro- po d'agresta Siro- po di mirti.	acque di	{ Lattuca. Cicorea. Acetosa. Piantagine. Rosa.
	del fegato	{ Siro- po di succo d'end. di cocor. con rabar. Siro- po acetoso semp. Siro- po bizantino.	acque di	{ Endiuia. Acetosa. Cicorea. Porcellana.
	della milza	{ Siro- po violato Siro- po acetoso semp. Siro- po di due radici	acque di	{ Endiuia. Buglossa. Boragine. Scolopēdria.
	delle reni	{ Siro- po acetoso semp. Siro- po acetoso comp. Siro- po d'endiuia. Siro- po di uiole Siro- po di liquiritia.	acque di	{ Endiuia. Malua. Semi compo Sifreddi. Solatro.

del capo	Mele Sir. di Betonica Sir. de stecade	Acque di	Betonica Salvia. Maiorana Rosmarino Scapiosa
			Capelluenero Hissopo Salvia. Enula cāpam. menta
del torace	Mel violato Sirope d'bissope Sirope di calamento Sirope di liquiritia.	Acque di	assenzo melissa fenocchio.
			Cuscuta cicorea assenzo apio eupatorio
del vètricolo	Mel rosato Sirope di menta Sirope di assenzo.	Acque di	Cuscuta gonofra Scolopendria calamento buglossa
			Sparago sissifragia fenocchio
del segato	Sirope d'assenzo Sirope d'eupatorio Osimele semplice Osimele comp.	Acque di	Artemisia matricaria melissa nepeta fenocchio.
della spièza	Sirope d'eupatorio Sirope di timo Sirope di epitimo Sirope di calamento Osimele semp. e comp.	Acque di	
delle reni	Sirope di due radici Osimele semplice, e composto.	Acque di	
dell'usero.	Sirope di matricaria Sirope di artèmisia Sirope di rubea tin. Osimele semplice Osimele composto.	Acque di	

Siropi

Siro- pi che prepa- rano la bile atra.	del capo	Siro- pi che prepa- rano la bile atra.	Siro- pi che prepa- rano la bile atra.	Siro- pi che prepa- rano la bile atra.	Siro- pi che prepa- rano la bile atra.
	del uētricolo				
	del fegato				
	della spiēza				

TAVOLE INTORNO A I MEDICAMENTI purgatiui in forma liquida.

Medicamenti che purgano la pi- tuita.	Potenti	Elettuario di succo di rose. Diapruno solutino. Elettuario di psilio Catartico imperiale. Confettione d'Hamech maggiore Elettuario di Episcopo, ouer Elefcof. Diafinicon Diaturbiti con rebarbaro. Elettuario rosato. Diacartamo.
	Men potenti	Casia fistulare. Siro- pi che prepa- rano la bile atra.

Medicamenti che
purgano la pi-
cua. — } 2

Potenti —

Catartico imperiale.
Elettuario d'episcopo over Eleosof.
Elett. indo il maggiore, & il minore.
Diacartamo.
Benedetta la Satina.
Diaturbith maggiore.
Diaturbith con rabarbaro
Hiera picra con agarico.
Hiera picra composta per clisteri.
Hiera logodio.
Hiera di Tacchio.
Coloquintida
Diaturbith minore.
Hiera picra di Galeno.
Agarico.
Diasinicon.
Confettione Hamech maggiore.
Polue di medicamento di turbithi.

Men potenti —

Medicamenti che
purgano la bi-
le atra. — } 2

Potenti —

Diafena.
Confettione Hamech minore.
Elettuario di epitimo.
Catartico imperiale
Diaturbith con rabarbaro
Polue di fena preparata.
Elettuario lenitivo.
Elettuario lenitivo di manna.
Diacatolicon.

Men potenti

De' Medicamenti purganti in forma solida,
ouero in forma di pilole.

Pilole, che purga
no la bile flaua } 2

Potenti —

Men potenti

Pilole di cinque sorti di mirabolani.
Pilole aggregatine
Pilole di aloë
Pilole aurce.
Pilole di rabarbaro
Pilole sine quibus.
Pilole Pessilantioli.
Pilole d'eupatorio le maggiori.

Pilole

*Pilole, che pur
gano la pituita*

Potenti

Men potenti

*Pilole di hiera composta.
Pilole di hiera con agarico.
Pilole cochie.
Pilole inde.
Pilole artritice.
Pilole fetide le maggiori.
Pilole di luce le maggiori.
Pilole di hermodattili
Pilole di euforbio
Pilole arabiche
Pilole di benedetta
Pilole di sarcocola
Pilole di coloquintida
Pilole di mezereon
Pilole di opoponaco
Pilole di Serapino*

*Pilole assaieret
Pilole di hiera semplice
Pilole alefangine
Pilole di agarico
Pilole stomathice
Pilole imperiali
Pilole masticine
Pilole di aloe lauato*

*Pilole, che pur
gano la malin-
conia*

Potenti

Men potenti

*Pilole di hiera lazuli
Pilole di pietra Armenia
Pilole inde
Pilole di luce le minori*

*Pilole di fumoterra
Pilole di cinque sorti di
mirabolani*

TAVOLA DE I LOHOCHI

	Lohoc sano, & esperto.
	Lohoc di caoli.
	Lohoc di pino.
frigidità, & stemma grossa	Lohoc di squilla.
	Lohoc di polmone di volpe.
	Lohoc buono all'asima
	Lohoc d'aglio
	Lohoc di farfara.
	Lohoc di papauere.
la calidità, & humor sottile	Diadraganto f. eddo.
	Diacodion.

TAVOLE DE I TROCHISCI ouero Pastilli.

	Contra la calidità.	Trochisci di assenzo
		Trochisci di canfora.
		Trochisci di ramich
		Trochisci di spodio
		Trochisci di spodio cō semi d'acetosa.
al stomaco	cōtra il setore	Trochisci di cipero
		Trochisci di viole.
	cōt. la rigidità	Trochisci di agarico.
		Trochisci di eupatorio.
		Trochisci di ramich
al fegato	Contra la calidità.	Trochisci di canfora.
		Trochisci di rose
		Trochisci d'eupatorio
		Trochisci di assenzo.
		Trochisci di rabarbaro
	Cōtra la rigidità	Trochisci di spodio.
		Trochisci di spodio con semi d'acetosa.
al cuore	contra la calidità.	Trochisci di lacca
		Trochisci di ramich.
		Trochisci di gallia moscata
	cōtr. la calidità	Trochisci di rabarbaro
		Trochisci di eupatorio.
alla spienza	cōt. la frigidità	Trochisci di cappari
	contra il dolore	Trochisci di agno casto
	cōt. l'opilatione	Trochisci di lacca.

Trochisci, ouero
pastelli,
che con-
feriscono

- alle vene rotte nel petto } Trochisci di carabe
- alle reni, & vesica, con- } Trochisci di terra sigillata
- tra l'esculceratione — Trochisci di vescaria.
- all'intero contra la reten- } Trochisci d'agarico
- tione de' mestrui — } Trochisci di mirra.
- alle reni, contra l'ulcere, } Trochisci d'alchebengi.
- & alla lussurie — } Trochisci d'eupatorio.
- alle feбри acute — } Trochisci di berberi.
- } Trochisci di spodio.
- } Trochisci di rose.
- } Trochisci di viole.
- alle feбри flemmatiche — } Trochisci di anisi.
- } Trochisci di lacca.
- } Trochisci di agarico.
- } Trochisci di arhodon.
- alle feбри miste — } Trochisci di rose, & di eupatorio.

TAVOLA DELLE CONSERVE.

Cōserue
che cōse-
riscono.

- al ceruello — Zuccaro di rosmarino, di fiori di sal-
uia, d'acori.
- a gli occhi — Zuccaro di fiori di eufragia.
- al stomaco — Zuccaro di fiori di fumoterra, di ra-
dici d'enola, di acori.
- al cuore — Zuccaro buglossato, & boraginato
Diantos, di herba acetosa.
- al stomaco, & al core — Zuccaro rosato, Zuccaro rosmarinato.
- al petto, & al polmo- } Zuccaro uiolato di fiori di hysopo, di
- ne — } fiori di capluenere, di radici di mal-
uuisco
- } Zuccaro di fiori di fumoterra, di fiori
- al fegato — } di persichi, di fiori di cicorea, d'her-
ba acetosa.
- alla milza — Zuccaro di fiori di cicorea.
- alle reni — Zuccaro di fiori di ginestra.
- alla vesica — Zuccaro di fiori di ma'ua, di fior di ge-
nestrà.
- all'utero — Zuccaro di fiori di saluia, contra il flus-
so delle humidità.

TAVOLA DE I CONDITI.

		- Mirabolani chebuli conditi - Mirabolani emblici conditi - Gengeuo condito - Corogni conditi - Corognato detto Gratone
	al stomaco	- Persichi conditi - Pera moscatelle condite - Cedri conditi - Scorze di cetvo condite - Aranzi conditi - Mand. le uerdi condite - Nespoli conditi - Ranzata
Conditi, che operiscono.	al cuore	- Mirabolani citrini conditi - Persichi conditi - Pera moscatelle condite - Cedri conditi - Limoncelli conditi
	al fegato	- Mirabolani citrini conditi - Pruniolata - Gambi di lattuca conditi
	al flusso di sente- rico	- Corniolata - Sorbolata
	alle febri arden- ti	- Marene condite - Gielo di marene - Diamarenata - Pruniolata - Gambi di lattuca - Zuccata.

TAVOLA DE I CONDITI AROMATICI.

	al cervello	Aromatico	
		Contra la calidità	{ Diamargariton frigid { Diarodon abbate { Rosata nouella { Triasandali
	al stomaco	Contra la frigidità	{ Diagalanga { Aromatico rosato { Diaturbith con ra- { barbaro. { Saponia.
Confetti aromati- ci, che co- feriscono	al cuore	{ Diamargariton frigide. { Rosata nouella.	
		Contra la calidità	{ Diadragātho frigido { Diadragantho con bo- { lo magist.
	al petto, e al polmone	Contra la frigidità	— Diariv semplice magi- strale.
		Contra i catarrhi sottili.	— Diacodion semplice.
	al fegato	{ Diarhodon abbate. { Triasandali.	
	al utero	{ Diamusco matricale. { Diamargariton calido.	

TAVOLA DELLE POLVI.

al stomaco —————	Polue stomacale
	Polue ducale
al cuore —————	Polue cordiale magistrale
	Polue per epithema cordiale
contra la colera, stemma, & malinconia —————	Polue lassativa magistrale
per purgare il capo, & soluere il cerpo —————	polue di sana
contra la uentosità —————	polue contra la uentosità magist.
à facilitar, & accelerar re il parto —————	polue per tal effetto, e farsi in tre modi.
à prouocar il latte —————	polue per tal effetto, e farsi in due modi.
alla prefocazione della matrice —————	polue per tal effetto magistrale
Polui, che con- ferisco- no. } alle sconiature —————	polue per tal effetto magist.
	alle gengiue scarnate —————
	polue costrettina magist.
al romper la pietra —————	polue che rompe la pietra, & fa orinare
contra l'orinare nel letto —————	polue efficacissima per tal effetto.
per corroder la carne cat- tina —————	polue per tal effetto.
contra la malignità del- le ulcere, & carne cat- tina, & superflua —————	polue rossa detta precipitato
all'incarnar, & conglu- tinare le ferite —————	polue per tal effetto magistrale.
contra i vermi —————	polue per tal effetto magistrale.
Contra la peste —————	polue per tal effetto magistrale.

TAVOLA DE I SIEFI, OVER COLLIRII.

Siefi, o-
 nero col-
 liri i che
 cōferisc.

{ principio del mal de gli occhi — Collirio di membe di Raf.
 { au cotalmia, e dolor de gli occhi — Collirio bianco di Rafis
 { amaturar l'ulcere de gli occhi — Collirio di piombo di Mes.
 { a ricipire e saldar l'ulcere d'occhi — Collirio d'incenso di Mes.

Olij, che conferi- scono. —	per confortare il stomaco	{ Olio di lentisco { Olio di mentha { Olio di assenzo { Olio di mastice.
	per lenire l'asperità d'ogni parte del corpo	{ Olio di mandole dolci { Olio sesamino { Olio di seme di lino { Olio di seme di papauero { Olio di croco
	per aprire le opilationi	{ Olio di mandole amare { Olio di persico { Olio di becn
	contra le ventosità grosse	{ Olio di noci regie { Olio di cherua { Olio di giglio bianco { Olio petrotes, ouero di sasso. { Olio camemelino { Olio irino { Olio anethino { Olio cheirino.
	contra il spasmo	{ Olio di seme di lino { Olio volpino { Olio di ruta { Olio di pepi { Olio di croco { olio di castoreo
	Per le crepature nate da fri- gidità, & siccità	{ Olio di frumento

(Per li affetti della milza. — Olio di cappari

per reprimere il vomito, &
il flusso

— Olio di cotogno

per reprimere il flusso

— Olio di mirro

— Olio di cotogno

per le opilationi della ma-
trice

— olio cheirino

per lo dolore della matrice. — olio di croceo.

per confortar il coito

— olio di formiche

per la paralissa delle mani. — olio d'hipericon

Oli, che
conferi
sono.

per romper le pietre delle
veni, della vesica, & far
orinare

— olio di scorpione

per leuare le macchie nate
da malinconia

— olio di tartaro

per confortare, e mitigare, e
risoluer

— olio rosato completo

per incarnare, mōdificare,
risoluer, & consolidare

— olio d'abezzo

per corrodere, & mortifi-
care

— olio di solfo

per consolidar le ferite, &
nerui tagliati

— olio d'hipericon

— Olio di lombrici terrestris.

(per leuare le cicatrici.

— olio di mirra.

Per gli affetti nati da frigidità

olio di senape
olio di ruta
olio di spigo
olio di enforbio
olio di pioleo, o di sasso.
olio di filosofi
olio laurino
olio sambucino
olio costino
olio volpino.

Contra i dolori artetici, & de i nervi

olio di nocciolé
oliodi noci d'India.
elco di maggiorana
olio d'hipericom
olio di castore
olio di ginepro
olio di termentina
olio laurino
olio sambacino.

Olii, che
conferi-
scono.

Contra i dolori del sedere.

per cacciar la pietra dello
reni, & della vesica.

per promuovere il sono

per l'ardore dell'orina:

Contra le podagre nate da calidi-
tà

contra la peste

— { Olio di grisele
— { olio di persico
— { olio di seme di lino.

—olio di ciregie.

— { oliodi seme di papauero
— { olio di nenufari biachi.

—olio di seme di zucca.

—olio di rane.

—olio di ginepro

TA VOLA DE GLI VNGVENTI.

Per leuar le caligini, &
mitigar'l prurito de
gli occhi

— Vng. da occhi magistrale

per fortificar, & confor
tar il stomaco

— Vng. stomacale magistr.

al petto, & al polmone

— Vng. pettorale magist.

per confortar il cuore.

— Vng. cordiale magistr.

ad ogni effetto della
milza

} Vng. sple netico magist.
— } Vng. di artanita minore

Vnguenti,
cha conscri-
scono.

per restringer i mestrua

— Vng. di contessa.

contra la gonorrhoea

— Vng. per tal effetto mag.

per conciliare il sonno

— Vng. populeo.

per li affetti matricali

— Vng. d'alabastro.

per mondificar il corpo
da ogni macchia

— Vng. citrino

per le inflammationi, &
tutti gli affetti caldi

} Vng. rosato di Mes.
— } Vng. sandalino
— } Vng. frigidante di Gale

per sanar le ammaccatu
re di percosse, & ca-
dimenti

} Vng. d'alabastro.
— } Vng. di cerusa.

Ad ogni scotatura — } Vng. da fuoco magist. r.
Vng. di calce.

per scacciar la rognà. — } Un. magno per tal effetto
in due modi.

contra le piaghe putride, et } Vng. apostolico
& maligne — } Vng. di iucia in tre modi
Vng. aureo
Vng. di piombo
Vng. egittiano
Vng. di minio in tre modi
Vng. di calce
Vng. rasino magist.
Vng. citrino magist.

Vnguenti
che cōse
riscono.

per generar carne nelle fe- } Vn. tria farmason, al timetū
rite, & consolidarle — } di lisbarg.
Vng. capello magist.
Vng. da ferite magist.

per mondificare, & incar- }
nar le ferite delle parti }
neruose — } Vng. basilicon magist.

per diffendere, che gli hu- }
mori non corrino a i luo- }
ghi offesi, & feriti — } Vng. difensiuo
Vng. molirino magist.
per molliccare — } Vng. dialthea.

per le ferite, & contusioni }
del capo — } Vng. di matrisilua

per lo spasmo, & per tutti }
gli affetti frigidi — } Vng. di bdellio
Vng. agrippa
Vng. aragone
Vng. martiaton mag.

TAVOLA DE GLI EMPIASTRI

Per confortar, & fortificar il
stomaco, & il segato — empiastro diafenicon

Per mollificar ogni durezza. — empiastro di meliloto.

per lenar il dolore di tutte le in-
teriora nato da frigidità, &
flatuosa temperie — empiastro di bacche di
ro.

contra ogni affetto nato da hu-
mor freddo — Empiastro di senape

Empia-
stri, che
conferi-
scono. Per sanar la plenressi, ouero
punta — Empiastro mirabile.

per mollificar, & risolver ogni
durezza nata da grossa ma-
teria mista con calda senza
pericolo di attragere la ma-
teria al luogo. — Empiastro di alchea.

per risolvere, & estenuare, il
sangue morto sotto la pelle
per battiture. — Empiastro di cimino.

per reprimere il vomito de'
santiulli, & di ogni altro,
che non possi ritener cibo — Empiastro di crosta di
pane.

TAVOLA DE I CEROTI.

Ceroti che
cōferisco-
no.

- per ogni durezza delle par- } Ceroto diachilon bianco
ti interiori, & esteriori } Diachilon magno
- per ogni difetto di stomaco
nato di frig dità ——— Ceroto stomatico di Galeno
- per la doglia di stomaco, di
segato, di milza, di ve-
tre, e di matrice ——— Ceroto bisso di Filagrio
- per digerire, & maturare
tumori caldi ——— Ceroto Diachilon paruo
- per mollificare, risolvere, } Ceroto mollitino magistra-
& maturare le durezza } le in due modi
& inficationi ——— } Ceroto bisso
(Ceroto bisso di Flagrio
- per rinfrescare, & dissec-
care valentemente ——— Ceroto di piombo magist,
- per sanare tutte le ulcere } Ceroto di minio
maligne ——— } Ceroto di tucia
Ceroto ifis
Ceroto di sparadrappo
Ceroto capello magistra'e
- per generar carne nelle fe-
rite, et consolidare ——— Ceroto gratia Dio
- per glutinare, & unire ——— Ceroto barbaro grande, &
picciolo
- per prohibir il catarro, che
non descenda dal capo -- Ceroto capitale
- per le fenditure, & ferite } Ceroto del conciliatore
della testa -- ——— } Ceroto ifis di Galeno
- Per ferite sanguinolenti, tu-
mori pestilentiali, esitu-
re, abbruggiamenti, rot-
ture, contusioni, sbatti-
ture, & ammaccamenti ——— Ceroto diapalma,

(Per le fratture delle ossa, per
le membra afflitte da dolori,
per mollificare, & risolvere le
dure aposteme di ogni parte
del corpo ————— Ceroto oxicroseo.
Ceroto nobilissimo, & va-
loroso per tal' effetto

Ceroti,
che cōse
risce.

Per le reni, e massime di don-
ne deboli, & grauide per con-
seruar il feto, che non patisca
sconciamento —————

Ceroto per le reni magist.

Per crepati, per constringere,
disseccare, & congelare —————

Ceroto per crepati

IL FINE.



DELLE
OSSERVATIONI
DI GIROLAMO CALESTANI
PARMIGIANO.

PARTE SECONDA.

Nella quäle s'insegna di comporre gl'Antidoti, e Medicamenti, che più si costumano nell'Italia à vso della Medicina.



DISTINTIONE DELLI SIROPI.



SIROPI, i Giuleppi, & i Robub sono liquori costumatissimi nella medicina dagli Arabi prima ritrouati, & così da quelli nominati. Il siropo è così detto da Siria regione, che n'ha hauuti, se non ci inganna il Siluio, i primi inuentori. Si possono l'vno, & gli altri (essendo d'vna maniera istessa, ne in altro differenti, che del nome) dire, che sieno tutti siropi, & per lo significato ancora del proprio nome, il quale appo i Greci, & i

Latini altro non suona siropo, che potione, & il Giuleppo potione semplice. Il rob, ouero robub (che robub si chiamano più rob insieme nel numero del più) ha questa differenza dal siropo, che il siropo, è succo composto con mele, ouero con Zuccaro, & con materia altra simile (intendendo però di quei siropi, che vanno fatti di succhi) & il rob è succo semplice inspissato al Sole, & al fuoco, & venuto a quella consistenza, nella quale vngiamo la sappa esser ridotta dalle donne, nel cuocerla nel tempo dell'estate nelle vindemie, la qual sappa ancora, come è noto, è detta rob, & assaiatamente intesa per lo più nobile d'ogn'altro, per la dignità del vino tra tutti i sacchi; benché nella più de robub vi si mescoli del mele, ouer, del

Zuccaro, ò penetti; ò cosa altra simile, è ciò fatto a sola cagione, che li succhi si conseruino, nè si corrumpano. Et questa ragione si mettono ancora ne siropi, acciò che conseruano i succhi, i decotti, & gl'infusioni loro, & non già perche habbiano, ò gli diano più virtù; perciò che ella non consiste nel mele, nè nel zuccaro; ma si bene nelli succhi, ne decotti, & nelle infusioni. Et si possono i siropi dire, come veramente sono, succhi, ouero decotti, ò infusioni conseruati, ò da mele, ò da zuccaro, ò da materia altra tale. I Giuleppi, de quali fu prima il ragionare nostro, si pòno dire, che siropi semplici faccdo si di chiarissima acqua lambicata, ò di rose, ò di viole, che altri di queste due sorti non si costumano, & così cò dette acque deeno essere, & non già, come fanno quasi hoggià la più parte de gli speciali cò pura acqua di pozzo, ouero di fonte, con spruzzaruene poco della lambicata; perciò che quella è inualida. Sappiasi però, che gli ontichi intesero (si come benissimo si còprende ne scritti, et regole loro) per acqua rosata, & violata quella fatta per infusione, ouero decottione, & il succo ancora, & così di molte, & molte altre herbe. Et già vn tempo chiamarono, & trouasi ancora scritto Giuleppo rosato il siropo, che facciamo, & che da tutti s'usa generalmente, d'infusione semplice di rose, & così il violato medesimo. I quali dopò da moderni, & ottimamente, si come diremo sono stati mutati; si che in vece dell'acqua fatta per infusione, quella hanno tolta fatta per sublimatione di lambico, & ancora che per l'acqua rosata, ò violata fosse quella intesa fatta per infusione, come chiamiamo noi quella di rose lambicata, & mista con muschio, acqua muschiata, per esso muschio, col quale è fatta odorifera, così medesimamente l'acqua pura fatta virtuosa, ò con rose, ò con viole, chiamasi rosata, ò violata, & rosacea, & violacea ancora alcune volte. Et stante, che questa ragione vaglia per il nome dell'infusione, nondimeno sempre nelle ordinationi doue la trouiamo rosata, ò violata, quella, operiamo fatta per lambicatione. Della mutatione c'habbiamo detto, che licentiosamente si hanno tolta i moderni nel permutarla infusione nell'acqua di rose lambicata, diciamo, che non sono da biasmare: perciò che non hanno fatto male conferendo la lambicata alle infusioni del cuore, dello stomaco, & del petto, con la facoltà, che ha di refrigerare, d'efficcare, & confortare; doue in còtrario la infusione è di virtù astringina, mondificatina, & solutina, perche questo Giuleppo d'acqua lambicata è che si deue parare; ma non però fatto di quella maniera, che fare sogliono la più parte de gli Speciali, che per ornamento tengono nelle inghiottirette su le botte; che fatto quasi tutto di d'acqua pura di pozzo, ouer di fonte con zuccaro, & con poca acqua lambicata; perciò che è inualido, non essendo quest'altro, che zuccaro fatto con pura acqua potabile, si fa bene esso Giuleppo ottimamente, & virtuoso in questo modo.

Giuleppo rosato magistra'e.

Pigliansi di buon zuccaro lib. 4. & chiatificasi con lib. due d'acqua pura, & altrettanto d'acqua di rose, tenendolo nel principio, mentre si alza, e lena il boglio, spruzzato con gocce di limoni, ò di naranzi, il q' a le fatto chiaro, & cotto, si cola, e si serba. Questo giuleppo rosato gioi a al cuore, allo stomaco, & al petto infiammati. Dassi nelle febre ardenti con diuerse acque lambicate, & commune ancora: ma sia cotta. E vsato continuamente ne tempi arsiui dell'estate con dette acque, e con la commune ancora senza esser cotta per piu amabilità: ma questa vfa no i sani. estingue a ciascun modo, che sia dato, la sete mirabilmente: ma veniam al violato.

Giuleppo violato magistra'e.

Il giuleppo violato vale alle febre d'infiamatione, & fa cò più efficacia alle indispositioni del petto, come all'asperità, e alla tosse, che r'ò fa il rosato, & si còpone nel modo di quello, & operasi il piu nel uerno.

Offertuatione ne Giuleppi rosato, & violato.

Questi due giuleppi descritti sono, perche si còcordano, & si laudano per esser valorosi ne loro effetti. sappiasi, che nel bollire, che fanno, si consuma piu tosto la peggior parte dell'acqua commune restandone la migliore della lābicata, come assai bene alla facoltà, e al giusto, che si fa di loro si proua, & si conosce. Di piu valorosa compositione gli de scriue Mesue, cioè con due parti di zuccaro, e tre d'acqua rosata, ò violata, che sono questi.

Pigliansi di acque rosa libre 4. di zuccaro fino lib. due, & se ne fa giuleppo. si può etiandio comporre giuleppo di decortione, ò infusione di rose secche con acqua acciata ne flussi del corpo, & in restringere il vomito valorosissimo.

Giuleppo violato in altro modo.

Trouinsi 4. libre di acqua di viole, e due di zuccaro, e facciasene giuleppo, ò in luogo dell'acqua, pōgasi il succo, come vogliono in migliori Medici, & sarà piu efficace, ò non hauendo succo, pongasi in acqua di viole la cōserua di viole quanta fa bisogno, che darà odore, e sapore di viole: nel medesimo modo etiandio si può fare il giuleppo rosato aggiungendo all'acqua rosa alquanto di zuccaro rosato, & sarà mirabile, e più conforterà, che qualunque altro. Scriue anco Mesue ne suoi libri di medecina là, oue ragiona dell'acqua de ceci vn delicatissimo giuleppo, & ottimo al petto, & al polmone, il quale è il seguente.

Giuleppo di vna passa.

Cuocasi in acqua quella quantità di vna passa, che sia conuenevole. poi della decortione se ne pigli vna parte, & di penetti meza, e facciasì insieme bollire, fino che batti.

Par: ſi fare ſimilmente Giuleppo d'acqua di acetofa, di fiori di botagine, & di quale altra ſi voglia forte. Hor diſcendiamo a raccontare le uirtù, & compoſitioni del ſiropo acetolo.

Siropo acetolo ſemplice di Meſue.

Il ſiropo acetolo ſemplice, la cui eccellenza (come è referita da tanti ſapienti) è veramente grande; percioche fa egli valoroſamente alle materie calde, fredde, groſſe, ſortili, tenaci, & appiccati, & ſe v'è nulla d'infrigidatione ſi parte ſubito, nō leuata però via la uirtù ſua penetratiua allega Meſue, adducendone la fede, che ne fa Galeno per lo ſuo oximele ſemplice, il quale da queſto ſiropo in altro non è differente, fuori, che di hauer quello il mele in luoco del zuccaro. E di certiffima uirtù, e cōmune a tutte le materie, eccetto che all'humore melancholico, per eſſergli congiunto, & ſimile in compleſſione eſſendo pure anch'egli di natura freddo & ſecco, benchè nō ſi ſia però, che non ſi dia nella quartana, alla quale v'è pur gioueuole per la uirtù, ch'eſſo ha d'incidere, d'attenuare, & di fare penetrare la uirtù dell'altre medicine nelle parti, doue da ſe ſteſſe non paſſarebbono, diuidendo il duro, e malageuole. Et queſto fa tutto egli per la natura, & facoltà dell'aceto, per le quali digerisce la colera, & la ſlemma, aſſotiglia gli humori groſſi, taglia gli uiſcoſi, molliſca gli duri eradica gl'inetti, apre i meati chiuſi, & oppilati, prouoca l'orina, reſiſte alla putredine, & ſe u'è malitia, la corregge. Facilita il uomito, raffredda l'incendio, acqueta la ſete, & uale nelle febri peſtifere: ma guardare ſi dee però di darlo doue ſia pericolo, & ſuſo di diſſenteria. Prendanſi di zuccaro ottimo lib. 5. & chiarificati con lib. 4. di pura acqua di fonte, & inſieme in uaſo di pietra bollono rāto, che ſi ſcema la metà dell'acqua, gittandone la ſchiuma di cōtinuo, poi ſ'infondino di uino fatto aceto, due parti nel leue, e nel mediocre 3. parti, & nel forte 4. parti, & con facilità ſi cuoca debitamente.

Oſſeruatione nel ſiropo acetolo ſemplice di Meſue.

Queſto ſiropo acetolo ſemplice, coſi detto dalla ſemplicità della compoſitione ſua, & da gli epitheti anchora di altri ſiropi acetati, è famoſiſſimo, & uſitato molto da ciaſcuno. la cui compoſitione hauendola degli altri meglio deſcritta Meſue, da lui l'habbiamo tratta integramente, auuenga, che nelle facoltà habbiamo il dire tenuto piu diſuſo, & lungo: ma non già mendacemente, prouandoli egli tanto valoroſo, & coſi magnificato da tanti ſauì. Et quantunque Meſue eſplichi queſta compoſitione chiara, & bene, non però pare, che ſia da tutti intela, che uogliono alcuni la partitione dell'aceto, cioè quel dire in leue, in mediocre, & in forte, ſia attribuita alla qualità di eſſo aceto, & non alla quantità ſua, come altri uogliono poi con migliore ſenſo.

Et

to; & non alla quantità sua, come altri vogliono poi con miglior senso. Et tra tutti è vn certo Messer Paolo Villani speciale di Napoli, che s'affattica (benche con ragioni friuole) sostentare, & dare a vedere, che alla qualità s'habbia intendere dell'aceto: cioè se esso si è leuemente acuto, si faccia il siropo con quattro parti: & se in acutezza sia poi mediocrementa tra debole, & gagliardo, si faccia con tre parti. & se in estremo sia acutissimo, si faccia con due parti. Altri poi di parere contrario dicono, & con miglior ragioni, che non alla qualità, ma alla quantità si deue intendere, & secondo anchora l'essere delle indispositioni de gli infermi. E questo ultimo modo è quello, che si offerua, che si lauda, & che si tiene per più vero da più periti. E perche, si come è anchora la opinione de gli antichi, in questo siropo, che triplicatamēte, cioè a tre modi si douerebbe tener parato, essendoui soutra più intentioni, l'vno fatto con due parti di aceto, l'altro con tre, & l'ultimo con quattro, molti hanno voluto, & detto, che così triplicatamente si doueria esso siropo tener parato: & altri, che nò. Il Brasauolo Medico eccellentissimo ha scritto sopra questo siropo, che in supplimento di tutti tre basta, che si tenghi solamente il debole, al quale poi sempre accadendo vi si può aggiungere la quantità dell'aceto delli due altri. Alcuni hanno ancho detto, che sia meglio tenerlo tra due estremi, & sia il debole, & il forte, con i quali volendo poi il mediocre, si hauerà mischiando vna parte insieme di ciascuno. i cui modi quantunque siano laudabili, non però si offeruano, che'l mediocre solo è, che si tiene parato, & che più si lauda, il quale ancora si può col porui dell'aceto farlo gagliardo, & per contrario, con poco di zucchà rogiluppato farlo debole si che'l senso, che è nella iscrittione del dire leue, mediocre, & forte si intenderà alla quantità dell'aceto, & non alla qualità, nell'acitudine sua, che troppo tale opinione si discosta dalle intentioni del siropo, che a tutti i modi che esso sia preparato deue essere l'aceto d'una perfettione medesima. Questo mediocre, ch'è offeruato, si appresta più de gli altri due alla regola, & porzione dello aceto, che hanno più altri siropi accettati, si come nel siropo de bisanti, nell'acetoso con radici, nell'oximele semplice, & molti altri simili, che'n tutti. ve n'entra per cadauna libra, che siano, libra meza. Vuole l'autore, che si cuoca questo siropo in vase di pietra, a fin che non sia di poi di aspro, & ruginoso sapore, si come seria cuocendolo, in vasi, che fullero di rame, di bronzo, o di ferro per lo quale sapore aspro, & spiaceuole, che ne traherebbe dalla ruggine di detti vasi, ne seria ancora pericolo di potere nuocere, & non poco a coloro massimamente, che fullero di deboli, & atti ad incorrere nella elefantia, che è vna specie di lepra, in cancro, in doglia di fegato, di milza, & in altri mali, come benissimo al suo luogo attesta Serapione.

Offertione nel siropo d'endiua semplice magistrale.

Il siropo d'endiua semplice vale principalmente ad ogni infiam-
mazione, & calidit. del fegato, & di tutti i membri nutritiui, & conuen-
iente al morbo laterale, fassi così: Preghensi di succo di endiua dome-
stica ben depurato libbre otto, di zucchero chiarificato libbre cinque, le
quali cose faanosi bollire insieme, poi si colano, & si cuocono a debito
modo.

Siropo d'endiua semplice magistrale.

Questo siropo d'endiua semplice è magistrale, & è molto in vso, &
è quello, che generalmente (non vi essendo altra specificatione) & si ha
ad intendere sotto questo nome, ch'egli ha d'endiua semplice, & anco-
ra come è nominato da molti, di succo d'endiua. Si chiama così sem-
plice a rispetto di tre altri siropi detti d'endiua composti: l'vno di Gen-
tile Fulignato, ch'è in vso in alcune parti: l'altro di Nicolò: & l'ultimo
di Francesco Pedemontio, i quali appo noi non si costumano. Il Suar-
do pone anch'egli siropo d'endiua semplice nel suo Thesauro di libbre
quattro di zucchero, & libbre tre di succo d'endiua: ma è falso, & im-
petente a questo: ne gli corrisponde io virtù: ne tiene alla migliore re-
gola, he s'ha ne' siropi, la quale è, che nella piu parte, che si preuando
efficaci, vi si mette per ogni libra di zucchero, o di mele, libbre vna &
meza di succo, o decocto, o infusione, la cui regola così l'habbiamo noi
conosciuta, cauata da prudenti autori, & è stimata buona, & giusta
da ogni perito; quantunque in alcuni siropi non così puntualmente vi
sia osseruata, o per cagione della delicatezza, o della natura delli liquo-
ri, o della necessità de gli infermi. L'endiua domestica, che togliamo
per trattre il succo è propriamente l'hortolana a ciascuno nota: benchè
molti habbiano costumato da qui indietro: & lo costumano ancora
ignorantemente, & ostinati in far questo siropo co' succo d'vna manie-
ra di lattucaccia saluatica, che malamente chiamano endiua, & è la istes-
sa, che nomina Dioscoride Hieraccio maggiore, ouero sonchitij: auen-
ga che piu tosto vogliono alcuni altri, che sia questa la lattuca seluati-
ca di Dioscoride, laquale in questo caso è da fuggire, come medicina
violenta, & venenosa, tirando ella piu tosto alla somigliuole natura
del papanero, che a quella della endiua. Alcuni per la domestica endi-
ua quella credono che sia, ch'è comunemente detta cichorea dome-
stica per esser del medesimo nome, & specie detta, & scritta da Dio-
scoride, & da Galeno: ma s'ingannano. Et piu diffusamente ne ragiona-
remo nel siropo di cichorea di Nicolò.

Siropo di succo di cichorea magistrale.

Il siropo di succo di cichorea puo il medesimo, che quello d'endi-
ua; ma non tiene tanta frigidità & humidità. Ha valore nelle opila-
zioni del fegato, & lo rinfresca, & lingue l'infiammationi della febre, &

quelle, ch'inducono sere. Il modo di comporlo è tale. Si prendono di succo di cichorea ben depurato libre otto, di zucchero chiarificato libbre cinque, misti insieme si fa siropo al modo di quello d'endiua.

Osseruatione nel siropo di succo di cichorea magistrale.

Questo siropo di succo di cichorea è magistrale, come quello d'endiua. Non si legge la compositione sua appresso d'autore alcuno: Dettesi nell'ordinatione, che ne fanno i Medici, bene auertir d'intenderlo per rispetto del siropo semplice di cichorea di Nicolò senza reubarbaro, per lo quale in auertentemente hanno alle volte alcuni inteso, & dopurato questo di succo. Onde ottimo sia farlo sempre specificare a Medici, la cagione, che non tanto questo siropo di succo di cichorea non rinfresca, come quello d'endiua auiene per non partecipare tanto la cichorea, come fa l'endiua dell'humido, & dell'acquoso: & allhora più massimamente, se la cichorea è della seluatica, per esser quella più acriuita: benché sia più amica allo stomaco.

Siropo di lupoli magistrale.

Il siropo di lupoli purga moderatamente la colera citrina, mondifica il sangue, & lo chiarifica, & con gran giouamento acqueta la sua inflammatione. Vale anchora grandemente alle febri coleriche, & alle sanguigne, & fa per la congiunzione del succo di fumiterra all'intermita procedute dall'opilationi, & dagli humori adusti, & ha del lenitiuo in questa maniera il componiamo. Si toglion di succo di lupoli libbre quattro, di succo di fumiterra libbre due, che siano purificati, di zucchero libbre cinque: delle quali tutte cose insieme si fa siropo, & si serba.

Osseruatione nel siropo di lupoli magistrale.

Questo siropo di lupoli è pur magistrale, & molto vsitato: per magistrali s'intendono quelle descrittioni, che di nuouo alla giornata, & primamente ancora si trouano: & ci sono date; non da tutti costumat; ne scritte. Puossi preparare questo siropo di succo solo di lupoli, come pur vogliono alcuni Medici; per così hauerlo commemorato Mesue nel capitolo delli Volubili. Noi osseruamolo descritto magistrale, & così l'osservano tutti gli speciali, auenga che alcuni caprizosamente con libbre sei di zucchero.

Siropi di fumiterra semplice magistrale.

Il siropo di fumiterra semplice solue il corpo adagiamente, purga la colera, & gli humori adusti, & i lassi. Mondifica, & chiarifica il sangue, con sorta lo stomacho, il fegato, & tutte le interiora conferisce alle febri coleriche, & a quelle, che sono cagionate dalla opilatione, fassi così. Si pigliano di succo di fumiterra, depurato libbre quattro, di zucchero libbre due & meza, si mescolano insieme, & chiarificandoli se ne fa siropo.

Offervazione nel siropo di sumiterra semplice magistrale.

Questo siropo semplice di sumiterra è magistrale, & è quello, che si ha sempre da intendere per lo semplice, a differentia del maggiore, di che al suo luogo diremmo. credono alcuni, che essendo ordinato siropo di sumiterra senza altra specificatione di composito, o semplice, si habbia intendere il maggiore, per esser di virtù superiore a questo fatto di succo semplicemente: la cui opinione puo esser buona: ma non però si accetta, ne si osserva. Altri sono, che tengono, che per il semplice si ropo di sumiterra quello si debbia intendere, che dopo il maggiore descrive Mesue con nominatione di semplice, il quale è scammoncato, & composito di succo, di decotto, & di zuccharo: ma questi al pare de più periti si ingannano. Et noi per autori autentici trouiamo non si esser mai costumato questo si fatto vltimo siropo a loro tempo, ne meno e concesso, che si costumi al nostro.

Siropo rosato semplice di Mesue.

Il siropo rosato semplice è conueniente in estinguere la sete nelle feбри acute, & in rimouere da quelle la supercheria calidità, conforta il cuore, lo stomaco, il fegato, resiste alla putredine, & ha valore nei tempi pestiferi. questo si compone così. Prendansi acqua di infusione semplice di rose rosse lib. 5. zuccharo lib. 4. si chiariscano insieme, & se ne fa siropo.

Offervazione nel siropo rosato semplice di Mesue.

Questo semplice siropo rosato, o d'infusione, o verde, che con tutti questi nomi è detto, è vltimatissimo, & degno molto, lo descrive Mesue nell'Antidotario sotto nome di giuleppo rosato.

Siropo di rose magistrale.

Il siropo di succo di rose è efficace nelle feбри acute, & vi è più, che a- uente, & dato in debita quantità solue: ma lentamente. Fogl'osi a com- porlo di succo di rose libbre tre, di zuccharo altrettanto, & insieme si fa si ropo, & serbasi.

Offervazione nel siropo di succo di rose magistrale.

Questo siropo di succo di rose è in vto, in alcune parti sono di quella che lo preparano con succo di rose incarnate: accioche sia più solutiuo, & perche non hanno copia di rose. De gli altri sono, che osseruaano quel- lo d'Auicenna. fatto con libbre due di succo di rose, & lib. 4. di mele, & on- za vna di scammonca. Et di quelli vi sono, che in luogo del mele vi mettono tanto altro zuccharo, & l'viano.

Siropo rosato solutiuo magistrale.

Il siropo rosato solutiuo è costumatissimo, & da se solo, & con altri medicinali nelle purgationi, il quale per esser purgatiuo, e molto pia- cemole, s'è fatto apo ciascuno famigliarissimo. solue senz'alcuna mo- lestia la cholera gialla, & mondifica il sangue da quella, & chiarifica.

E vtile

È utile all'Iucriitia, apre l'opilationi del fegato, & dello stomaco, & conforta infieme col cuore, & gli mondifica. Et è di grande utile nelle febri coleriche. onde preparafi in questa guifa. Piglianfi libbre sei di acqua di infusione di rose folutive, quattro di zucchero grosso, & infieme vnito, si fa siropo chiarificandolo, & daffene da vna fino a quattro oncie.

Osseruatione nel siropo rosato solutiuo magistrale.

Questo siropo rosato solutiuo è vsitatissimo appresso di ciascuno, & moderno è vno di benigni, & clementi solutiuu, che si operino. l'infusione con la quale va egli composto, si fa come quella del rosato semplice, eccetto, che va infusa da dieci, infino a dodeci volte, & non piu: quantunque infino a quindici, & a sedeci la faccino infondere alcuni Medici: per cioche fattosi l'acqua molto grossa. (& ne dà all'hora il segnale, che n'escano le rose molto viuaci, senza bauerla lasciato la rubicondità del colore nell'acqua,) & non puo (a giudicio però nostro) comportare piu l'acqua la possanza delle rose: auertendo a questo, che le rose siano delle incarnate, & domestiche degli horti; perche le saluatiche colte nelle campagne sono di poco, o di nullo valore nel soluere. ilche dimostreremo a suo luogo nell'infusione stessa. Il modo di fare il siropo non habbiamo anchora veduto, che alcuno l'abbia scritto: l'habbiamo ben veduto da piu dispensatori comporlo a diuersi modi. Alcuni lo preparano nella proportion de' semplice rosato, cioè di libbre cinque d'infusione, & libbre quattro di zucchero, & questi non fanno male. Et alcuni altri, anzi la piu parte lo preparano di zucchero, & infusione ad vguale portione, & questo solue meno: ma la composition sua vera deue essere: si come l'habbiamo noi descritta, di tre parti d'infusione, & due di zucchero. Et tale l'osservano i piu periti. sogliono alcuni, fatto che sia esso siropo, accioche non candisca, porui nel bollirlo al fuoco per ogni libbre, che sia il zucchero, onza vna di mele.

Siropo rosato solutiuo con Reubarbaro.

A fare il siropo rosato solutiuo con reubarbaro, toglionfi di siropo rosato solutiuo libbre tre, & si pone sopra al fuoco, & dato che vi habbia due o tre bollori, vi si meschia pur all'hora mentre che esso è caldo la spremirura d'onza vna, & meza di ottimo reubarbaro, che sia stato in macera per sei hore in basteuole quantità d'infusione rosata solutiuo, con elperision d'alcune gocce di buon vino, & scrupoli due di spigonardo, & cotto subito a debita consistenza, si serba, & questo è uno de buoni siropi, che s'habbiano nella medicina. Può il medesimo, che quello di tre infusioni, ch'habbiamo detto: ma con più efficacia.

Siropo di rose secche magistrale.

Il siropo di rose secche uale a fluiss, conforta, & è stitico, & s'assi & s'assi

uoli. Prendansi acqua d'infusione fatta di rose secche; & zucchero buono, tanto de l'vno, quanto dell'altro, & fastene siropo.

Osseruatione nel siropo di rose secche magistrale.

Questo siropo fatto di infusione di rose secche, è magistrale. & è in vso. si fa essa infusione al modo di quella di rose fresche, ma non vi si mette tanta quantità di rose, ma solamente bastano libbre quattro di rose secche: doue nella semplice rosata ne entrano delle fresche libbre dodeci in libbre 15, di pura acqua. Alcuni hanno scritto, che si dee fare ad un modo medesimo; ma non si può, come ci siamo noi certificati dalla esperienza; percioche l'acqua non può comportare tanta quantità di rose secche; che troppo si fa a detto modo la infusione Mucaio viscoso, grosso, & difficile a colarsi stimano ancora alcuni; che queste quattro libbre di rose sieno troppo, per hauere elleno così secche ritirata in se la sostanza di quindici, o diciotto libbre delle uerdi.

Mele rosato magistrale.

Il mele rosato conforta, & mondifica lo stomaco, digerisce le materie flemmatiche, che sono in quello gioua a melancolici, & è liquor di calda complessione: faffi in questo modo. Si pigliano di infusione semplice di rose rosse libbre quindici, di mele buono lib. x. si chiarificano, & insieme si cuocono a guisa di siropo, & serbasi.

Osseruatione nel mele rosato magistrale.

Questo mele rosato è in frequentissimo uso: & tanto, ch'oggi mai è famigliare a ciascuno. Et nella guisa in cui l'habbiamo noi descritto, è chi l'osserva: Due meli rosati prima di questo sono stati usati da ognuno, delli quali l'uno era di Mesue, & l'altro di Nicolò, quel di Mesue era composto di due parti, di rose tagliate minutamente; & di mele tre tanto, & insieme si componeuano nel modo, che si fa del zucchero rosato, & era della istessa fattezze, & dauasi, come quello; a digiuno. Quello di Nicolò componeuasi con libbre dieci di mele spumato, libbre quattro di rose fresche minuzzate, & libra una di succo di rose, colauasi, & questi erano i meli rosati, che osservauano, & che poscia per lungo tempo si sono osservati, l'uno era colato; & l'altro non colato, & amendue, come ne Tetti, doue essi sono descritti, & ueggiamo, erano parimente chiamati meli rosati, ouero rhodonieli, o geleniabini, il cui nome tanto importa in Arabico, quanto a noi Latini rose condite in mele. Hanno le condite di zucchero (& queste sono il zucchero rosato) un nome simile, il quale è geleniabini, ouero secundo alcuni altri, geleniabini. Il siropo rosato, & gli oximele sono talmente iscritti i nomi, il siropo gelrabin, & lo oximele secanabini; & l'ingebini, stangebin, & altri simili. I quali per essere differenti, ma però di un medesimo suono, gli habbiamo qui detti; a fin che sieno intesi, se mai nelle descrizioni ci si auenisse in questi nomi; benché

poco pensiamo, che ci habbino accadere, per il fuggire, che finito i Medici moderni in tutte le ordinationi loro di hoggidi, questi si fatti nomi, & uocaboli barbari, non sempre da tutti intesi.

Mele rosato in altro modo.

Ecce un'altro mele rosato, che è efficacissimo: al quale comporre si togliono le frondi di rose tagliate minutamente libbre due, le quali poi che hāno dati alcuni bollori in libbre quattro di acqua pluuiale, si spremono, & con essa spremittura & succo di rose, & mele bonissimo libbre quattro di ciascuno si fa, chiari ficandoli il mele rosato, & usali.

Osservatione dell'altro mele rosato.

La cōpositione di questo mele rosato ha somiglianza alla ultima del mele rosato di Mesue: ma questa è stimata piu ualorosa, & tō si offerua fuori, chē da alcuni partitamente. Quella di Mesue si compone con parte una di rose tagliate benissimo, di succo di rose parte una, & mezza, mele parti ue. Hassi da auertire in questi meli rosati che habbiamo detti, & nel zuccharino, che diremo, di farli tutti di rose rosse di uera rossezza, il che si solitiuo, che uā fatto della infusione delle incarnate per illore queste piu, le rosse sono di migliore sostanza, confortano, & rinfrescano ancora piu. Ci fuuise hora, ragionando di questi meli rosati, chet opoñendo noi il primo, che habbiamo descritto, (che sempre quello habbiamo osservato, & osseruiamo) uennero a noi a caso in bottega due spciali di buona età, & da noi riuertiti: che non poco con essi cōtrafastimo uolendo fosterare la migliore cōpositione del mele rosato, esset quella di Nicolò ma furono pure da noi conuiue, & uere ragioni conuinti, & fattogli conoscere la debilità del suo, che laudano di Nicolò: Et che era impossibile comporlo, & colarlo senza lo aiuto di molta acqua, e sempre finito che esso era, sapeua di arsciccio, o di sapore maligno: oue all'incontro il nostro fatto d'infusione era saporito, cō aggradeuole amarezza, & redolentia molta di rose.

Mele rosato zuccharino magistrale.

Il mele rosato zuccharino è graussimo al gusto, fa per persone nobili, è delicato, ha il ualore del primo: ma è piu piaceuole. al che fare, si prendono infusione di rose semplice libbre cinque, di mele buono libbre due, di zucchero libra una. di tutti insieme si fa il mele rosato, zuccharino, & scibasi.

Mele rosato solutiuo magistrale.

Il mele rosato solutiuo solue senza molestia, & da si nelle feбри acute, il quale si para così. Pighian si d'infusione di rose incarnate soluiue libbre sei di mele libbre quattro, & confettali.

Mele uiolato semplice.

A fare il mele uiolato semplice toghon si d'infusione di uiole semplice libbre quindici, di mele libbre dieci, & si fa come gli altri.

OSSERVAZIONI:

Offertuatione nel mele violato semplice.

Questo mele violato semplice così da noi qui detto dalla differetia del solutiuo, che offeruano alcuni in alcune parti, con la infusione solutiuua fatta di uiole al modo della rosata, che noi altrimenti non discriminiamo per essere pochissimo usitato, & questo semplice anchora poco si costuma in altro che ne clisteri, si fa al modo del rosato. ha uirtù di mondificare, & rinfrescare, gioua alla siccità del petto, & alle febri acute, & ha più del solutiuo, che del rosato.

Siropo violato semplice.

Il sirope violato semplice gioua alle febri acute, alle inflammationi del cuore, & del fegato, soccorre all'asperità, & siccità del petto, & alla tosse arida, & secca. uale alla doglia laterale, acqueta la sete, lubrifica il uentre, & è più sonnifero del rosato. però fassi così; pigliansi acqua de infusione di uiole libbre 5. di zucchero libbre quattro, & chiarificati, che s'abbiano, si fa sirope, & serbasi.

Offertuatione nel sirope violato semplice di Mesue.

Questo sirope violato semplice è il giuleppo violato di Mesue: fa cui compositione alcune uolte per necessitá concedono i Medici, che si faccia con la decoctione, o la uogliamo dire infusione di uiole secche, & propriamete in questa maniera. Fatto, che habbiamo sei libbre d'acqua pluuiiale feruente, iui s'infondono in quello istante onze sei di fiori di uiole secche, & raffreddata che sia, si cola, & con essa si fa il sirope.

Sirope violato composto di Mesue.

Il sirope violato composto ha ualore di humettare, & rinfrescare, gioua alla tosse secca, acqueta la sete, & ci porta il sonno. fassi così: prendonsi onze due di fiori di uiole, & di seme di cotogni, & di malua, ana onza una, giuggiule, & sebesten di ciascuno numero uinti. Si fa d'ogni cosa decoctione in libbre sei di acqua di zucca domestica, fino che sia consumata la terza parte, poi si cola, & con libra una, & meza di zucchero si fa sirope.

Offertuatione nel sirope violato composto.

Questo sirope violato composto è usitato in alcune parti. auertisca nell'ordinationi, che doue sia sirope violato, intendere si dee sempre il semplice, anchora che non ui sia specificato.

Sirope violato solutiuo magistrale.

Al sirope violato solutiuo si togliono libbre sei d'infusione di uiole solutiuua, di zucchero libbre quattro, & si fa il sirope.

Offertuatione nel sirope violato solutiuo magistrale.

Questo sirope violato solutiuo è poco in uso appresso ad altri, che a Romani, i quali lo costumano nelle purgationi necessarie all'indisposizioni del petto, ou'è egli molto gioueuole, & ualoroso.

Siropo di liquiritia di Mesue.

Il siropo di liquiritia è di gran giouamêto alla tosse aspera, & antica, mondifica le materie del petto, & del polmone moderatamente. fassì così, piglianfi di liquiritia onc. due, di capel venere onc. una, & d'hislopo secco onc. meza, se gl'infondono sopra per un giorno integro lib. 4. di pura acqua, poi si fa decottione, fin che sia consumata alla metà, & si cola, & con essa colatura, & con mele, zuccaro, & peneti onc. 8. per ciascuno si fa siropo, spargendoui nella fine onc. sei d'acqua di rose.

Osseruatione nel siropo di liquiritia di Mesue.

Questo siropo di liquiritia è molto in uso: l'acqua di rose ui si pone, accioche adduni le parti rilassate nel petto, & che fortifica, & conforta la virtù repulsua. Alcuni vogliono, che quest'acqua di rose sia quella fatta per infusione, & alcuni altri la lambicata, & con questi noi s'attiamo, conoscendo la lambicata esserui nelle proprietà più conueniente, & efficace, che la infusione.

Siropo d'hislopo di Mesue.

Il siropo d'hislopo cōferisce alla strettura, e doglie del petto, del polmone, & delle coste, uale al catarro, alla tosse aspera, & vecchia, e a gli asmatici, & facilita lo spuro. Prendansi d'hislopo secco, di radici di apio, di petrosello, di finocchio, e liquiritia per ciascuno dram. 10. orzo mondato onc. meza, seme di malua, di cotogno, & tragacanto per ciascuno dram. 3. di capel venere dram. 7. giuggiole, & tebesten, per ciascuno numero 30. di vua passa onc. vna, e meza, fichi secchi, & dattoli per ciascuno numero 10. di penetti lib. due, & si fa siropo.

Osseruatione nel siropo d'hislopo di Mesue.

Questo siropo d'hislopo è molto in vso, nella cui descrizione nō pose l'autore la specie, nè la quantità dell'acqua per far il decotto. Della specie è chiaro, che s'ha ad intendere la commune, & non solamente in questa cōpositione, ma ancora in ciascun'altra, doue nō sia specificata, auenga che ne siropi pettorali si lauda piu assai la pluuiale, per eccedere l'altra in sottigliezza, & in facoltà di fare penetrare con facilità l'altre medicine nelle parti del corpo. Della quantità, che sia bastevole alla decottione non deue esser manco di libbre 8. accioche quella, che si consumerà nel bollire, & che resterà nelle cose decotte, sia lib. 4. che di poi netta, & colata farà libbre 3. quantità sufficiēte alle libbre due di penetti per il siropo. Et nel cuocere detta decottione conuien egli vsare diligēza, & nō solamente in essa: ma in ciascun'altra, & hauerui certa cognitione in conoscere quelle cose, che vanno bollite, & sapere quali piu, e quali meno patiscono cottura, & bollitione, & questo siropo sia propriamente tale. Si bolliranno primamente insieme l'orzo, la liquiritia, le radici,

dici, l'vua passa, i dattoli, i fichi, le giuggiole, & sebesten, & bolliti che siano alquanto, vi s'aggiungeranno l'hissopo, il capel venere, i semi di malua, di cotogni, e'l tragacanto, auertendo, che questi due vltimi siano legati insieme in vna pezzetta, accioche non si faccia il decotto grosso, mucilaginoso, lordo, & al colarlo difficile.

Siropo di praffio di Mesue.

Il sirope di praffio vale ad ogni difetto del petto, & del polmone, & è remedio a vecchi frigidì, afflitti da tosse antica, & dall'anima cagionata da flēma grossa, putrida, renace, e difficile a spiccarsi. Togliansi per la compositione sua, onc. due di praffio, di hissopo, & capel venere ana onc. vna, di liquiritia, calamēto, anisi, radici d'apio, & di finocchio ana dr. 5. di seme di malua, sien greco, & ireos ana dr. 3. di seme di lino, & di cotogno ana dr. due, di passule monde onc. due, fichi secchi num. 15. di penetti lib. vna, di mele lib. due, & si fa sirope, & serbasi.

Osseruatione nel sirope di praffio di Mesue.

Questo sirope di praffio, & quello d'hissopo, hanno quasi vna medesima virtù, & facoltà nondimeno questo di praffio è di piu efficacia. Vi sono piu descrittioni de siropi di questo nome di praffio, delle quali questa solamente è, che s'offerua. Alcuni hanno voluto, & lo dicono ancora, che in questa compositione non s'habbia a mettere la liquiritia, per esser stata aggiunta, come si proua in piu testi del proprio autore antichi, che non ve l'hanno. ma non perciò lo consentono i piu sauij, conoscendo non vi essere essa stata aggiunta senza cagione d'utilità. la quantità dell'acqua per il decotto deue almeno essere lib. 9. della quale consumata la terza parte, resterà con quella, che rimarrà nelle cose bollite, libbre 4. e meza, quantità debita alli penetti, & al mele per far sirope. Ma accioche non s'habbia sempre a ricercare in cadauno sirope la regola delli decotti, la ponremo in questo sirope di praffio. si guarderà adunque ne siropi la materia, che va siropata, ò sia zuccaro, ò mele, ò penetti, di porui per ogni parte integra, ch'ella sia, tanto altro la metà piu di decotto, ò succo, ò infusione, che vi vada, si come veggiamo in questo di praffio, i peneti, e'l mele essere lib. 3. & douendo esser il decotto netto lib. 4. e meza, conuien pigliarne noue di acqua, che bollitone poi vn terzo, che è lib. 3. resterà la sodetta quantità di lib. 4. e meza, rimanendo il restante nelle cose bollite, nel fondicio, & questo ci basta circa questa ragione.

Sirope giuggiubino di Mesue.

Il sirope giuggiubino è ottimo alla tosse secca, alla fiocaggione di voce, alla doglia di testa, alle materie acuti, calde, & sottili del petto, e del polmone, preparasi in questa maniera. Pigliansi di giuggiole nu. 60. d

viole, & seme di malua ana dram. 5. di capel uenere onza una, di seme di cotogno, di papauero, di melone, di lattuca, & tragacanto ana dr. 3. di liquiritia, & orzo mondo ana onza una, si fa d'ogni cosa decottione in libre 4. di acqua di fonte, & dipoi siropo con lib. due, e meza di zoccato, & serbasi.

Osseruatione nel siropo giuggibino di Mesue.

Questo siropo giuggibino tra piu altri, che ci sono del medesimo nome è, che s'offerua. le cui facultà sono simili a quelle del violato, fuori, che non sono di tanto rinfrescamēto. Nella decottione di questo si amano i semi del papauero, ma quei di melone si lasceranno col guscio, rōpendoli però, e questo accioche non si faccia il decotto laticinoso. Il traga cato, & li semi di cotogni si bolliranno insieme legati in una pezzetta per la cagione, che di sopra dicēmo, & tale auertenza s'haurà in ciascuna'altra decottione doue vadano bollite, e cotte cose mucilaginoso ANA, che si mette nella copulatione, & fine de ligamēti de semplici, è dittione Greca, laqual ha significatione, e mostra parte uguale, cioè tanto dell'vno, quāto dell'altro, & questo è hoggimai a tutti notissimo.

Siropo di papauero semplice di Mesue.

Il siropo di papauero semplice gioua al catarro, alla tosse, rinfresca, e recca il sonno. fassì così Si prendono di capi di papauero biāco, e di capi di papauero negro per ciascuno dr. 60. si frapanno, & si cuocono in lib. 4. di acqua pluuiale, che diuenga netta a libre vna, & mezza, & cō onze 4. per parte di penetti, & zuccato si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di papauero semplice di Mesue.

Questo siropo di papauero semplice è visitato molto, ma non però da tutti è preparato nel modo, ch'è descritto, perche di quelli sono, che vi mettono piu zuc. & piu penetti, e che non pesano pur li papaueri ma vegliano a descrittione. De' gl'altri sono, che temerariamēte li compongono tutti di mele, & tengono costoro (come dicono) di non poter esser ripresi, patendo loro, si come acciecati nell'auaritia di non cōmetter errore: poiche Diosc. ha detto, che la decottione delli capi di papaueri cōsumata alla metà, & ridotta cō mele a forma d'elettuario, vaglia a dolori, & gioui alla tosse, alli flussi stomachali, alle superfluità, che si dono alla cāna del polmone, & al catarro, che cadde alle sue fauci. nel che s'ingannano oltre modo; percioche facendolo a modo tale, di sōbediscono all'intentione di Mesue, & non sarà siropo: ma piu tosto diacodione con mele: onde in tal guisa non deue essere composto senza licētia espressa di Medici peritissimi: auenga che lo volessero per Diacodioni. Noi nel comporlo ci pigliamo bene questa licētia. togliamo onze sei di zuccaro, & tant'altri penetti, & cō libra vna, e meza del decotto facciamo il siropo, e a questo modo lo trouiamo valoroso, di miglior gusto,

& conferuarli ancora meglio: percioche fatto, non diuene viscoso, & grosso, come s'è fatto di onze 4. di zuccaro, & peneti, & s'alle uolte ci accade, che non habbiamo li papaueri freschi (che cosi sempre gli pigliamo, facendo il siropo nella lor stagione) facciamo con li secchi il decotto, aggiungendoui alquanto piu acqua per sostenere essi papaueri, cosi secchi piu lunga cottura, lasciandoli prima per vna notte infusi nella detta acqua.

Siropo di papauero composto di Mesue.

Il siropo di papauero composto prouoca il sonno, gioua alla tosse secca, a chi è tifico, & al catarro, vieta, che nel polmone non vi s'ingrossano le materie calde, acri, e sottili. onde in simil modo si compone. si tolgiono di papauero bianco, & negro ana dram. 50. di capel venere dr. 15. di liquiritia dram. 5. giuggiole 30. di seme di lattuca dram. 40. di seme di malua, & di cotogno, ana dr. sei. si fa d'ogni cosa decottione in libbre 4. d'acqua pluuiale, che resta netta lib. due. poi con onc. 8. per parte di zuccaro, & peneti si fa siropo, e serbasi.

Osseruatione nel siropo di papauero composto di Mesue.

Questo siropo di papauero composto è vsitato da alcuni. nella quale descrizione non pochi sono, che s'ostinano dicendo, che li papaueri bianchi, & negri, per esser cosi detti assolutamente s'intendano i semi loro solamente. ma s'ingannano; perche deono essere i capi, si come è sententia di chi sà. Ne già possono questi tali negare, che ne capi nõ sia seruata humertatione, e frigidezza, che pure da loro (come ogn'vno sà) si tragge l'opio, deono bene, s'è possibile esser freschi per maggiore, & miglior sostanza di frigidità, & non trarne, si come certi sogliono, i loro semi.

Siropo di capel venere.

Il siropo di capel venere è buono a gl'affetti dello stomaco, del petto, e del polmone, questo mondifica, & apre l'oppilatione. si fa cosi. si pigliano onc. due di liquiritia netta, & frappata, & cinque di capel venere. s'infondono in libbre 4. d'acqua di fonte, fatta tepida, per spatio d'hor 24. dipoi fattone decottione al consumare della metà, & colatala si fa in siropo con 8. oncie per parte di zuccaro, & penetti, & acqua di capel venere.

Osseruatione nel siropo di capel venere.

Questo siropo di capel venere è per noi vsato, & di quanti altri habbi udo veduti, ci pare ancora il migliore. Nõ sappiamo però accertare se esso è magistrale, o nõ, per hauerlo posto il Siluio ne l'antidotario di Mesu. sotto l nome di siropo adianthino, e p hauerlo ancora il Brasauola ne gl essamini de' suoi siropi, come quasi che suo: nondimeno d' chi

voglia fian, qſto è à noi di poca importàza. noi offeruiamo di darli l'acqua di capel di venere lābicata nella fine dalla cottura à poco, à poco.

Siropo di calamento di Meſue.

Il ſiropo di calamento vale alla durezza, & groſſezza della milza, riſcalda lo ſtomacho, il fegato, la milza, e tutte le viſcere, apre l'oppilationi loro, & ſottiglia le materi egroſſe, conſerisce alla toſſe antica, & à gli aſmati vecchi. onde ſi prepara coſi Prendanſi di calamento domeſtico, & ſeluatico, ana onze due, di liguſtico, dauco, & ſquinanto, per ciaſcuno dramme cinque, di vna paſſa onze ſei. ſi fa d'ogni coſe decoratione in libre ſei d'acqua, che diuenga libre tre, & ſiropo di poi con libre due di mele, & ſerbafi.

Oſſeruatione nel ſiropo di calamento di Meſue.

Queſto ſiropo di calamento è vſitato. Il calamento domeſtico è propriamente il montano detto da chi Mentuccia, & da chi Nepita, & Nepitella auenga, che nelle càpagne, & nelle ſtrade naſca ancora copioſamente. Il ſaluatico, ſecòdo che vogliono i più, è quella herbuccia detta volgarmente herba gattaria, chiamata da alcuni pulegio erratico, imitando ella il domeſtico pulegio nell'odore, Bèche in ſuo luogo laudano piu aſſai in qſto ſiropo i dottori noſtri, che ſia poſta la mèta domeſtica.

Siropo di teſtugine magiſtrale.

Toglionſi teſtugini quattro, & cento conchole, ſi cuocono inſieme in pura acqua tanto, che ſi ſepari la loro carne dalla coſcia, poi ſi cola, nella cui collatura ſi bollono due oncie di orzo mòdato, vna di ſeme di melone col guſcio, & dramme una di ſeme, di endiua, di porcacchia, & di ſcariola per parte: oncia meza per ſorte di radici di petroſello, di ſinocchio, è di bugloſſa, poſcia di radici d'althea oncia una, di liquiritia oncia una, & meza: di capel de uenere, politrico, & gallitrico ana manipulo uno, di fiori, cordiali oncia meza, di ſcolopèdria, & radici di piàtagine ana manipulo mezo. & bolliti, che ſieno a ſufficiencia ſe ne fa di nouo colatura, della quale toltone libre quattro di zucchero libr. due & di penetr. libra una, ſi fa il ſiropo, & ſerbafi.

Oſſeruatione nel ſiropo di teſtugine magiſtrale.

Queſto ſiropo di teſtugine è magiſtrale, & è in coſtume in alcune parti, & da coloro maſſimamète è uſato, che ſono conſumati, & hettici. ce ne ſono piu deſcriptioni, dellequali noi qſta habbiamo eletta p la migliore, piu utile, & per piu piaceuole. Nicolò Fiorètino Medico illuſtre ne diſcrue una à qſto poco differète, nel capitolo che fa dell' hettica. Poſſono i diſpenſatori in vece delle conchole porui tãti altri gambari. Et dimandata noi queſta licentia a' Magnifici Medici, nell' hanno conceſſa. & dettoci ancora conuenirſegli piu i gambari, che le conchole.

Deu: la decottione effer fatta con diligentia, & con bona arte.

Siropo di pomi simplici di Mesue.

Il siropo di pomi simplici conforta il cuore debole, sana il tremore suo, e gli sfinimenti. Però a comporlo, pigliansi di succo di pomi dolci, & acerbi si per ci. Scuno, libbre cinque, & hano mendue cotti fino che siano consumati la metà, & riposati per due giorni, tanto che siano diuenuti chiari, & di zuccharo libbre tre, si fa siropo, nel quale sono di quelle che nella purificatione delli succhi vi somergono seta tinta in Alchermes accioche ne prendano la virtù di essa tintura, ch'è cordiale, & eccellente.

Osseruatione nel siropo di pomi simplici di Mesue.

Questo siropo di pomi simplici, così detto per rispetto del compo-
sto, è dignissimo, & delizioso, & molto in y forma pochi, anzi niuno è, che vi dia rettamente la tintura della seta. Molti sono, che vi poggono i tagli del raso cremesino, & altri seta filata tinta in grana lungamente. & fanno questi tali due errori, l'vno per l'alume, che reggono dette sete inimica al cuore, & allo stomacho; l'altro che l'siropo non piglia ne il colore, ne la virtù di essa seta. Bè che la più parte, & quasi tutti lo preparino senza seta, non gli sforzando la descrizione a porciela, nel qual modo pure vale à gli affetti cordiali; ma non tanto che fusse preparato cō detta seta, giouando ella a tremori del cuore, & alla sua debilità, cōfortandolo. Dice l'autore, si come nella descriptione del siropo si uede, che li succhi si facciano bollire tanto, che di libbre dieci diuengano libbre cinque, & che anchora si sono di quelli, che nella loro depuratione vi sommergono seta tinta in chermes, de qua latinamēte chermes, accio che ne sia il siropo più eccellente: intendendo che questa eccellenzia sia nel confortare li tremori, & le patti deboli del cuore. Al cui modo, ne al primo detto non è fatto da alcuno; percioche non bollono i succhi alla consumatione descritta, ma fatti, che sono da se chiari, ne prendono di cadauno libbre due, & meza, & fanno il siropo. Il quale com'è detto vale, & è al gusto delicatissimo. Nell'altro modo è poi, che non mettono altrimenti la seta nelli succhi. Verò è, che à due guise, & rettamente si può componete esso siropo, & è ad amendue d'uguale virtù. Nell'vna è pigliare la quantità delli succhi descritti dell'autore, & cuocerli, come dice egli fino alla consumatione della metà, & bolliti che sieno, porui la seta tinta, ma frescamente, come al suo luogo mostriamo nell'esercitatione: & data, ch'ella u'habbia dentro alquanti bollori, si leuino dal succo, & si lascino fiache, si chiari, & diuenuti chiari si faccia con la quantità detta del zuccharo il siropo. l'altra è nel modo, che offeruiamo noi,

tioè tutore libre tre di pomi dolci, & altrettanti di acetosi, & porli al fuoco con onze tre di seta tunta di fresco, & così insieme scaldati infino, che diano alcuni bollori, dipoi riporgli, tanto che uengano ben colorati della tintura della seta, & colarli: che saranno a punto libre cinque quantità giusta, & conuenevole alle lib. tre di zucchero. col quale si farà il siropo, & sarà a questa guisa veramente eccellentissimo.

Il Delli pomi, ouero mele, che così sono ancora dette i pomi in più parte di Italia, ne sono di più specie, diciamo esser di più maniere, & di diuersi sapori. li principali, che sono più in vso nella medicina, sono i dolci, gli mezzani, & gli acetosi. li seluatici si costumano alcune volte, ma poco per esser il loro gusto asprissimo, & spiaceuole. tra gli dolci sono l'appie, le paradise, le deci, & certi negri cotognati, & non cotognati di gusto d'odore dolci, grati, & molto usati, detti da noi ruginepti, per esser egli a di fuori nella loro scorza ruginosi, & negri. Gli acetosi sono quelli, che al gusto diciamo noi brusco. Del cui sapore auenga che di più specie, ne siano; se ne trouano nondimeno dell'vno, & dell'altro sapore cioè, dolce, & acetoso di detti ruginepti, & sempre si conoscerà il sapore di tutti gustandoli, non solo in quelli ruginepti, ma anchora in ciascuna altra. Debbesi auertire di non usare l'vno per l'altro, che si come sono di giusto è sapore differenti, così sono anchora nel valore, e facoltà. A alcuni ostinati in vna loro ragione a suo modo fatta, vogliono, & offeruano, che per succo di pomi quello s'intenda fatto di qual si voglia pome dolce, o brusco, o d'altro sapore, ma lasciato poi senza olio sopra si acetifica, nel che quanto s'ingannano, se ne stian alla sententia di Iſaſis. nell'acertare, ch'ei fa, che tal succo a questa guisa venuto acetoso, è maligno, & nociuo allo stomacho, & al giudicio anchora d'ogni Medico perito.

Siropi di pomi composti di Mesue.

Al siropo di pomi composto vale alla quartana, alla milza oppilata, & ad ogni infermità melancolica, & a quelle tutte, che nel sempietate diciamo. fassi così. Si prendono di capel venere, radici, & fiori di buglossa domestica, & seluatica, polipodi, & epithimo ana oncia vna, di lena, fumotere, camomilla, & sticades ana dramme sette: di camedrio, squinanto, & elleboro negro ana dramme tre, di eupatorio dramme quattro, di succo di pomi dolci onze otto. si fa di ogni cosa decoctione, excetmandone l'epithimo, & il succo delli pomi, che vi si mettono in vltimo ad vna bolitione sola in libre sei di acqua fino alla consumptione del terzo. poi si fa colatura, & siropo con libre due di zucchero, & serbasi.

Siropi di pomi de Sabor di Mesue.

Il siropo di pomi di Sabor, è utilissimo alla mania, & alla malinconia, ò pazzi cagionata dall'ustione d'humor di colera citrina, & alla lethargia, & è molto conforteuole. si prepara così. Si togliono di succo di pomi dolci libbre tre, di succo di buglossa domestica, & saluatica ana libr. 2 di follicoli di fena onze 4 di zaffrano dram. 2. & di zucchero libbre 3. si frappano, ò si tagliano i follicoli, & si infondono ne' succhi per hore 24. poi si fanno bollire alquãto, & si colano, & col zucchero si fa il siropo, tregãdoui nella sua cottura il zaffrano legato in una pezzetta.

Osseruatione nel siropo di pomi composto di Sabor.

Il siropo di questi due siropi l'vno detto di pomi còposito, & l'altro di pomi di Sabor (che Sabor Re di Persi, ò come altri vogliono. Rè de' Medici, & figliuolo di Girgene fu l'inuentore) è diuerso come habbiamo noi veduto, nell'Italia. Alcuni offeruano il primo, & altri il secondo in differentemente sotto vn nome di siropo di pomi composto. Et quantunque sieno simili dell'intentione, & della facoltà, nondimeno serà sempre ottimo consiglio nell'offeruatione loro, che ne tolgano i dispensatori il parere de' Medici peritissimi quale si debba preparare. Molti, a cui già noi l'adimandammo, vollero, che per siropo di pomi composto quello componessimo di Sabor per esser di gran valore ne gli affetti del cuore, & per essere ancora di più piaceuol gusto. Altri poi vollero il primo di Iesui Iuche, che così in Arabico è il nome del suo autore interpretato da molti Mesue, & da molti altri Sabor, benchè ciò sia a noi di poca importanza à sapere. ambedui si trouano in Mesue, l'vno nel capitolo della doglia frigida di capo, causata da humore melancconico, & non come scriue il Suatdo, nel capitolo della doglia di capo per aggregatione di cholera, & di slemma. l'altro di Sabor è nella cura della mania, e malinconia sanguigna. Noi offeruiammo nella còposizione del secondo di non fare altrimenti bollire il zaffrano nella decoctione sua. Ma fatta, che sia quella, come nella descrizione è detto, & mischiatoui il zucchero, & postila ricuocere (chiarificati però prima, & bolliti alquanto insieme) lo minucciamo, & mettiamolo in vno piumacciuolo di tela sottile, & così il poniamo in esso siropo, & tanto che sia cotto a perfettione lasciamo che vi bolla, & di poi ancora vi resti dentro. Et a questo modone prende assai meglio le parti sottili il siropo del zaffr. & le conserva in esso in miglior facoltà. Nel primo offeruiamo darli il succo per via di spruzzatione a poco a poco nel fine della cottura. & questo facciamo a fine, che ne sia il siropo più perfetto, ilqual poi certo si prona esser fatto a questa guisa di miglior sostanza del succo. Alcuni hanno in essa discretione libbre quat-

tro d'acqua, & alcuni altri tre. Ma ne con le quattro, ne con le tre si può fare detta decottione perfetta, nè che basti alla quantità del zucchero: perciò che è poca, si come più uolte ci ha accertata la isperientia nel comporlo. Hassi a sapere, che a quelle cose, che dice l'autore hauere detto di ualere il primo, sono le medesime, ch'egli distintamente descrive nell'infusione d'Hamech figliuolo di Zesar di sopra alla descrizione di qsto siropo nel medesimo capitolo, lequali dice esser la doglia di testa con humor melanconico, alla cui materia v'è sublime, e similmente alla smania, all'epilepsia, alla vertigine, alla lepra, al cācro, alla scabbia, & all'impetigini, cioè volatiche, ò fuoco, sacro, a cui tutto è puato.

Siropo di buglossa magistrale.

A for siropo di buglossa si pigliano di succo di buglossa, & succo di boragine ana libbre due, di succo di pomi dolci libra vna & meza: di follicoli di senna dramme quattro, di zaffrano dramme due: s'infondono i follicoli, e'l zaffrano in poco d'acqua per vn dì, & vna notte. Poi se ne fa decottione leggermente, & colasi, e con i succhi, & con libbre tre di zucchero si fa il siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di buglossa magistrale.

Questo siropo di buglossa è costumato d'alcuni in vece di quello di Sabor detto di sopra, per hauer l'intentione di quello, & per essergli anco simile in compositione. Nelle parti di Lombardia non habbiamo veduto alcuno, che lo costumi. Vogliono i Medici nostri, che anchora questo sia dell'intentione di quello di Sabor, che più tosto quello si costuma per questo, che questo per quello, per esser di più efficacia. Noi in questo di buglossa habbiamo in sospetto, che la quantità de i follicoli sia poca, e che le dramme per la mala diligenza de i scrittori, o d'impressori siano state, douendo essere onze, così in dramme conuerse.

Siropo di boragine magistrale.

Il siropo di boragine vale a i defecti del cuore, fa buon sangue, rallegra, & genera letitia, conforta l'ingegno, la memoria, & vince contrastando gagliardamente, che non possa diuenire nel cuore frenesia, per turbamento, & melanconia. Parasi così. Prendonsi di succo di boragine fresco, & depurato libbre sei, & di zucchero libbre quattro, & si fa siropo in altro modo si fa con libbre tre d'infusione di fiori di essa boragine, & due di zucchero.

Osseruatione nel siropo di boragine magistrale.

Questi due siropi di boragine sono magistrali. Il primo fatto di succo, e che più si costuma, & che si lauda più ancora, e che s'intende per siropo semplice di buglossa, non essendo già altra cosa il boragine, & che la buglossa domestica, e la buglossa detta volgarmente lin-

gua botina, altro che la buglossa seluatica. l'infusione del secondo deve esser fatta nel modo di quella di rose, ò di viole semplice. Questo di infusione è bene del primo piu delicato, ma non tanto efficace.

Siroso di acetosità di cedro di Mesue.

Il siroso di acetosità di cedro è di grandissimo giouamento nel tempo di peste, & valorosissimo; perciocche resiste alla corrottione dell'aere ammorbata, & ammorza l'infiammationi delle febri pestilentiali, fatte propriamente nell'estate velenosa: estingue parimente le infiammationi dell'altre febri di mala qualirà infiammate molto, & quelle ancora della colera rossa: conferisce, & vale alla ebrietà, alle vertigini, & alla sete grandissima. ordinali nella seguente maniera. Toglionsi di succo d'acetosità di cedro libre 12. & si cuocono in vaso vitriato con agevolezza, fino che la terza parte si consuma. Poi si cola, & si lascia posare tanto, che si rischiarì. Et fatto ben chiaro, & netto, se ne togliono libre sette, & si fondono sopra a libre cinque di giuleppo chiaro, & purgato, & insieme si cuocono tato, che si inspessiscano: & se è di estate, si mettono al Sole p' tato spazio, che la superchia acquosità si còsuma.

Osseruatione nel siroso di acetosità di cedro.

Questo siroso di acetosità di cedro è dignissimo; & molto in vso, al modo che l'habbiamo noi detto, è descritto da Mesue. Il Thertonefe, il Suardo, & altri molti laudano, che si faccia al sole allegando, che fatto a tal modo non si candisce, come se è fatto al fuoco. Li qual modo auenga che sia buono; non può nondimeno esser preparato d'ogni tempo, per la gagliardezza del Sole, che non sempre s'ha ad vn modo per la varietà delle stagioni, e per li cedri ancora, che perfetti non si hanno se non l'inverno. Benche in questo non consista l'importanza, che dall' hora si potria seruare il succo per tutto l'anno. Noi offeruiamo di prepararlo al fuoco, & non fare altrimenti bollire l'acetosità prima, la quale trahemo dai cedri ben maturi senza esplicitiione, & così tratta ne pigliamo libre sette, che sia ben chiara, & con libre cinque di zucchero faccia no siroso. Et della cagione, perche non bolliamo prima il succo, cioè essa acetosità, ne ragioneremo breuemente nell' offeruatione del siroso Mirrino. Il giuleppo chiaro, & purgato, col quale lo autore dinota la compositione del siroso con la permissione, che si fa insieme col succo dell'acetosità di cedro, altro non dimostra, che debbia esser, che zucchero chiarificato con pura acqua, & cotta a consistenza di giuleppo, & così intenderassi in ogni altra compositione, doue così fattamente sia egli detto, & descritto.

Siroso di scorze di cedro di Mesue.

Il siroso di scorze di cedro conforta, & riscalda lo stomacho, il cuore,

cuore, il ceruello, & le viscere molestate da frigidità, è fà grato l'odore, e'l fiato della bocca, però fassi in questo modo. Pigliasi scorze di cedri freschi libbre vna, & si cuncte in libbre cinque d'acqua di fonte fin alla consumatione delle due parti, poi si fa siropo con libbre vna di zuccato, aromatizandolo con grani 4. di muschio. sono di quelli, che mettono delle scorze del cedro nel giuleppo essendo vicino alla completione, & è piu delectabile, & se nell'acqua della decottione delli cedri si macera seta tinta in cherime; farà piu eccellente.

Osseruatione nel siropo di scorza di cedro di Mesue.

Questo siropo di scorze di cedro è dignissimo molto, & vfitato ancora assai. Il primo modo di comporlo è chiaro, & è quello, che noi offeruiamo, & che offerua ogn'vno generalmente. Il secondo, che dice l'autore, che è piu delectabile, l'habbiamo veduto piu volte in dubio disputarlo, & questo per cagione dell'interpretatione di quel dire: *stet vicine* alla completione: che certi voleuano, che fosse inteso alla maturanza delli cedri, & altri alla vicinità della cottura del giuleppo per trouare in molti testi, & forse per errore di stampa per completione. nel che diciamo, che deue essere attribuita alla vicinità della cottura delle scorze di cedro, perche bollédo lor si toglie l'amarezza. Et auenga che questo secondo modo non s'usa: l'esponiamo nondimeno, accioche sia da tutti inteso. Prendasi di zuccaro giuleppato con pura acqua, ma non alla completione perfetta della cottura parte conveniente, che pure è libra 1. ò poco piu, ò meno, & si ponga in detto giuleppo, che bolla no alquanto insieme acciò, che si intepessi consumandosi l'humidità souerchia, condendolo poi nella fine col muschio dissolto, ouero stemperato con poco d'acqua di rose, l'ultima additione della seta, che va immersa nell'acqua della decottione delle spreze serue per il primo modo, auertendo bene alla consumatione del decotto primo, che rimanga netto libbre due. ò poco meno essendo l'altre due parti consumate, & vna rimasa nelle scorze. Lequali tanto si deono cuocere, che siano divenute bñ macere, la elettione loro serà, che elle siano ben gialle, & tolte d'attorno à i cedri, quando sono piu perfettamente maturi, lasciadoui manco carne, che sia possibile.

Siropo di limoni magistra'e.

Il siropo di limoni è validissimo in estinguer cò la frigidità sua la caldezza della cholera, & delle febri còtagiose, & pestilēti. Ammazza i vermi del corpo, vale à difetti del cuore per scaldagione, aiuta l'intiora del ventre perturbate, & è molto penetratiuo. fassi così, si prendono di succo di limoni libbre sette, di zucchero libbre 5. & si fa siropo al modo di quello di cedro, & serbasi.

Osservazione nel siropo di limoni magistrale.

Questo siropo di succo di limoni è in uso, & cauato, come si conosce di quello di cedro. Et costumando alcuni in luogo di quello, per essergli vicino in facoltà. l'elettione de' limoni deve essere, che sieno ben maturi, & di quelli, che hanno l'odore di cedro.

Siropo di agresta di Mesue.

Il siropo d'agresta è potète in rinfrescare, & in astringere. ferma l'andar del corpo cholerico, & acqueta il vomito, & la sete grande, & fati cosa. vale alla febre cholerica, cōforta lo stomacho delle donne grauide, che agenuolmente riceuono superfluità, & è contro à veleni. componi così. Si togliono libre sette di succo d'vua acerba, libre cinque di zucchero, & si fa siropo, ilquale condisciono molti con garoffali.

Osservazione nel siropo di agresta di Mesue.

Questo siropo di agresta, essendo tãto degno, & valoroso, douria pure essere vtitato molto Mesue cō breuità dice solamente, che si fa come q̃l lo cedro. Noi l'habbiamo descritto distintamente, acciò che nò si habbia nel cōporlo à ricercare il modo suo in quel di cedro: benchè ne da noi, ne da alcuno altro è preparato al modo, in cui l'ha descritto Mesue: perciò che per la ragione, che diremo nel siropo mirtino, nò si fa cōsumare tãto il succo di agresta: anzi solamēte per cōseruarlo, tratto che si ha dalla vua immatura si fa à migliore gusto di acedine bollire di alcuni bollori. Questo medesimo siropo è esposto da Galeno ne settimo della cōpositione delli medicamenti in q̃sta portione di libre 7. d'agresta, che chiama egli omphacio, che è il medesimo bollito, & purgato d'ogni residenna, & libre 5. di zucchero col cōdimento di due drame, di iur intorno, di garoffali. Et noi sempre cōponendolo offeruiamo di cōdirlo con detti garoffali: acciò che sia piu grato, & meglio sostenuto da ogni stomaco. & ci ricordiamo di alcuni Medici eccellēti, che à suoi infermi cō molto giouamēto lo faceuano usare cō carne arrostita à guisa

Siropo Mirtino di Mesue.

(sa di sapore.

Il siropo mirtino conforta lo stomacho, il polmone, & le viscere. Mitiga la tosse causata da materia calda, & fortile. è potente rimedio al flusso del uentre, à quello di orina, del menstruo, & à quello, che uiene dal petto, & dalle reni con sangue, & in somma è contra ad ogni flusso, & sieno noui, d'antichi, & cō scoriatione. & però parasi nel seguente modo. si pigliano di succo delle granelle del mirto libre dodici, & si bolle fino alla consumatione del terzo. Poi con libre cinque di zucchero si fa siropo al modo di quello di agresta.

Osservazione nel siropo Mirtino di Mesue.

Questo siropo mirtino, quello di cedro, & quello di agresta si fanno tutti,

tutti, come riferisce Mesue nel fine de la discriptione di quello d'agresta, & di questo mirtino, a vn modo istesso: & de gli altri ci sono ancora che si fanno a questa medesima guisa. Ma noi, si come habbiamo detto nell'offeruatione di quello di cedro offeruiamo, che far si debba così la preparation di questo di mirto, e quella di quello d'agresta: cioè prepararli con libre sette solamente del loro succo, & libre cinque di zucchero, senza esser detti succhi bolliti, & consumati dauanti, ma che siano bene purgati: Et questo modo non è da esser ripreso ne biasimato: percioche non è tristo, anzi è conceduto, & approuato da Medici peritissimi. Et non è, come estimano molti contro, al valore dell'autore, quantunq; ei dica libre dodici: percioche la intentione sua vera (come giudicano molti suoi) è solamente, che essi succhi sieno chiari, netti, & ben purgati & così noi con questa arte offeruiamo di preparare tai siropi, auertèdo, che il succo di questi tre siropi, quello però di cedro, & quello di mirto deue esser tratto piu, quando i loro frutti, (che di frutti còuiene, che così sieno) son maturi. & per contrario quello d'agresta, quando l'vua è acerba, & immatura: non già però auanti, che sia ella succhiosa di buon succo, che suol esser nel mese di Giugno.

Siropo di mirto composto.

Il siropo di mirto composto ha la medesima intètionè del semplice: ma è piu potente in estringere, e non è di sì buon gusto. Prendonsi di granelle di mirto dramme vinti, di sandali bianchi, sandali rossi, soma chi, balauisti, & berberi ana dramme quindici, di nespoli immaturi, & secchi dramme cinquanta, d'acqua di fonte libre otto. si fa decoctione fino che si contuma la metà, & si cola, & vi s'aggiungono di succo di granati acetosi, & succo di cotogno ana onze sei, di zoccharo libre tre, & si fa siropo, & serbasi.

Offeruatione nel siropo di mirto composto.

Questo siropo di mirto composto così da tutti detto per la compositione sua copiosa di semplici è magistrale: & auenga, che ve ne sieno piu discriptioni simili: habbiamo noi nondimeno eletta q̃sta per la migliore, essendo ella preparata da i piu, & da quelli massimamète, che nõ possono hauere i mirti freschi per trarne il succo, & farne il siropo. Questo, come è detto, ha l'intètionè del primo, & è nel astringere piu valoroso: ma nõ ha la benignità di qllo, nè meno la facoltà di mitigare la tosse.

Mina di cotogni composta di Mesue.

Mina di cotogno composta con sorta lo stomacho, il fegato, & tutte le viscere, desta l'appetito, procura, & vigora la digestionè, ferma il vomito, & il flusso del ventre: ordinasi in coral guisa. Toglionsi di succo di cotogni acetosi libre venti, di vino ottimo antico libre dieci, si cuo.

si cuocono insieme con facilità, sempre spumandoli, tanto che se ne consuma il terzo. Poi si colano, & lasciano, fin che si chiariscano, a cui fatti chiari, s'aggiungono lib. 6. di mele buono, & spumato, & cuocosi, su pendendoli in quell'ultima cortione dentro le sottodette spetie elefangine annodate in vna pezzera sottile, tutte tritate grossamente, eccetto il zaffrano. le spetie sono di cinnamomo eletto, & cardamomo maggiore ana dramme tre, garofoli dramme due, di gengiouo, mastice, macis, & legno aloe ana dramma una e meza, di zaffrano dramme due, fregando uele ben spesso per dentro. E venuta, che sia la miua a buona consistenza s'aromatiza con la terza parte d'vna dramma di muschio, & di gallia dramma due. Et altri souo, che mettono del zucarho in luogo del mele: & che la fanno ancora all'vno, & all'altro modo cō spetie, & sēza spetie

Osseruatione nella miua di corogno composta di Mesue.

Quantunque più compositioni di miue sieno e da Mesue, e da altri autori descritte; nondimeno questa è la piu lodata, & osseruata da tutti generalmente, laquale fassi a piu modi, come s'è anco detto di sopra, & come è ancora il voler de' Medici. Alcuni, anzi tutti vniuersalmente la preparano con succhi soli, e con mele, ouer zucarho, & questa è da tutti detta miua semplice. Altri poi la preparano con spetie, muschio, e gallia, che la chiamano miua cōposita, ò atomatica, ò pur elefangina. ci sono, ch'aromatizano la prima semplice col muschio, & con la gallia: & altri con solo muschio, & ancora con sola gallia. alquanti altri vegliono, che dalla composta per auicinarsi all'estremo della calidità, se ne leui il zaffrano, ouero si sminuisca d'vna dramma, e lo muschio ancora, e così poscia la giudicano di miglior temperanza, & giouamento. Ma questo deue esser fatto col consenso, e giudicio de i buoni Medici. Certi per li antichi parlando già con noi delle miue fecero ogni opera per darci a vedere, e far credere, che la miua semplice verissima, fosse quella distinta da Mesue dietro all'Aromatico in questa guisa. La confettione di miua semplice ha le virtù, che dauanti dicemmo. si togliono per essempole di succo di corogno libbre centosilquale si bolle in vasc di pietra fino alla consumatione della metà sempre schiumandolo. poi si cola, e per tre hore si pone a riposare. dopo questo vi s'infondono sopra di vino buono vecchio lib. quaranta, & insieme si cuocono su i carboni pian piano, fin che si facciano spessi. e sono di quelli, che in luogo del mele mettono del zucarho, & l'aromatizano cō le spetie elefangine: & alcuni, che non le vi pongono. A i quali mostrassimo noi rispondendo, che tra queste miue non era differentia, ò momento di importanza, & che la prima, che habbiamo detta, & che da tutti è osseruata generalmēte, è di questa seconda assai migliore: ne hauea, come questa lo odore, & il sapore che

che tendono alcune cose per moistosità del vino, il quale molto vi predomina, la cagione, che il succo, e il vino si bollano insieme nella prima compositione, è a fine solamente, che la humidità loro superflua esala, & vi resta la virtù, & sostanza migliore confortatiua.

Siropo di mentha di Mesue.

Il siropo di mentha conforta lo stomacho freddo, & la virtù digestiua ponendo aiuto grato al calore naturale, acquera la nausea, e il vomito. Et con la sua poca stiticità ristagna il flusso del corpo causato da febbre, ma ferma il singhiozzo, & la cholera, & è utile con certo succo amaro a vermi. Pigliausi di succo di cotogni mezzani, & d'olei di succo di granati dolci acetosi, & mezzani, per ciascuno lib. vna si mischiano insieme, & in quelli si infonde di mentha secca libbra meza: di foglie di rose onze due, per vn di naturale. Poi se ne fa bollitione diligentemente fino alla consumatione della metà, & si cola, et con libre due di mele, ouero di zuccharo si fa siropo, et si aromatiza con gallia.

Observatione nel siropo di mentha di Mesue.

Questo siropo di mentha è di inuentione di Mesue, et è come dice egli più eccellente del primo pure da lui scritto auanti a questo. Dice Mesue poter si questo fare come mele, ouero con zuccharo, secondo il voler del confettante, che questo è in suo atterizio, nondimeno preparato con zuccharo, si proua di migliore temperanza, & veramente, che piu se gli eouene il zuccharo la intentione, che egli ha, non hauendo esso la alteratione, e calidità, che ha il mele. E noi sepre cotti con zuccharo lo prepariamo. Sono di quelli in alcune parti, che lo offeruano aromatizzato, & non aromatizzato, secondo che per gli Medici è loro imposto. A i quali poi se accade, lo aromatizzano con debita quantità di gallia, & propriamente di drama vna per libra di siropo, che ne viene per ciascuna oncia grani 5. Et questa quantità di gallia, habbiamo noi veduta ancora in altre descriptioni de siropi del medesimo autore. Alcuni, & non pochi estimano, che si acciuppi questa quantità di gallia, & non aromatizzano esso siropo con piu di drama meza di quella, ma questo è sia difetto, o non, è di vna poca importanza a rispetto di vn altro errore, che quasi in tutti i Testi si legge ne la descriptione di questo siropo, il quale è nel peso della mentha secca di libbra vna & meza: nondimeno non voi dar piu di meza, per cioche hauendo essa mentha, come vuole l'autore, ad esser secca, e troppo quantità ne può ella capere nella pinta de li succhi, come allan bene ne può esser certo chi lo compone, & chi l'ha piu volta composto, onde per questa cagione molti autori, & massime moderni, come si vede ne' loro volumi, nella trascriptione, e hanno fatto di questo siropo, hanno aggrandita la quantità de li succhi di onze sei per cadauna sorte. Et noi questo

considerando nò poco ha fatto affaticarci per rintracciare la vera correctione di questo difetto, & con molti, che sapienti estimauamo inuestigandola, quasi tutti ci dissero, che tãto delli succhi aggiungessimo che fussero a bastanza, a soffondere detta mentha. il cui modo, & giudicio loro non capendo, volemmo intèderne migliori ragioni. Et cercatone da altri, ci fu risposto, che essa mentha non douea essere ne in tutto secca, ne in tutto fresca. ma passa, & humida. & questa ragione hauea assai miglior colore della prima: nondimeno non ui prestassimo piena fede, stimando pure la mentha douer esser secca, come ben chiaramente l'hauea scritta l'autore. Et li succhi non doueano essere di maggior quantità di quella, che gli hauea esso descritti. Di che il siropo di assenzo, che appresso a questo narraremo, ci può dare a conoscere il uero, essendo la descriptione di quello in tutto simile a questa. Nella compositione del siropo di assenzo entrano lib. 5. di succhi, onze 6. di assenzo secco, onze 2. di rose, dramme 3. di spigo, & libre 2. di mele. Et in questo siropo di mentha è parimentela quantità di lib. 5. di succhi, onze 6. di mentha secca, & lib. 2. di mele, ouero di zuccharo. Et il spigo, che è di piu in quello di assenzo, non fa, che elle non sieno di una istessa somiglianza: ma noi uolendone oltre di questo certezza piu sicura, cominciammo a cercarla su molti Testi antichi, & in stampa, & scritti a mano, doue in alcuni lo trouassimo di libra una, & in certi altri di libra meza specificatamēte. tra i quali in uno antichissimo, che tra quegli'era lesò dal molto tēpo, conoscemmo lo errore della libra integra postauì di piu. Et era questo errore nella littera b della quale il corpo sua era roso, & rasciato in forma di vno l, mezo guatto: il qual poi, come pēsiamo da traslatori, ò da impresori di stampa credendo, che uoi, fusse, che mostra il numero dieno integro, lo hanno aggiunto al primol, & signatolo per libre, sì come, ne' piu moderni lo habbiamo ueduto, che con la litera, a canto posta da gli antichi, & da li moderni, che hanno seguito il loro costume in segno di mezo, mostraua libra una, & meza, in questa forma l, s, & in altra guisa di carattere piu chiaro della libra in questo modo libra i, s. Non affermiammo noi però, che'l Testo detto, sia stato q̃llo, onde si sia cagionato tãto errore, seguito poi da tutti. Basta, che se nò da q̃llo, può esser da un'altro proceduto, q̃to c'habbiamo noi detto fu bē certo cagione di farci conoscere lo errore, il qual nol fidādo in tutto al nostro giudicio, nò lo uolestimo prima affermare, che nò haueuamo bē cōsultato cō piu Fisici, & Medici peritissimi, che tutti conoscēdo, che ciò fusse, dissero, che si douesse correggere. pche noi nell'auenire sēpre preparatolo cō libra meza di mentha ben secca, habbiamo trouato in esso siropo una fragrāza gratissima, & nell'isperimentia dell'operationi sue una eccellenza, & uirtù grandissima.

ma, onde per queste ragioni, & per consiglio dei detti peritissimi con
figliamo, che così lo prepari ogn'vno. Et non è punto da dubitare, che
la mentha nõ debbia esser secca di uera siccità, sì come ben l'ha descrit
ta Mesue: che se tale ella non fosse, commetteria lesione, & conturba
zione di uentre per la uentosa sua humidità: la onde nell'altre descrit
tioni doue essa non sia specificata, ò secca, ò fresca, ò passa, s'intenderà
sempre secca, come più perfetta, & così anchora per mentha humida;
percioche altro nõ importa questo dire humida, che essa sia nata in luo
ghi doue stici, humidi, & grassi.

Siropo di assenzo di Mesue.

Il siropo di assenzo conforta, & fortifica lo stomacho, & il fegato, fer
ma il dolore dell'vno, & dell'altro, eccita l'appetito, aiuta la virtù reten
tiua, & gioua alla molificatione di tutte le uiscere. preparasi in questo
modo. Si prende meza libra d'assenzo Romano, due oncie di foglie di
rose, tre dramme di spigo nardo, di vino bianco vecchio, & odorifero, &
succo di cotogno per ciascuno libre due, e meza. si pone ogni cosa in ua
so di terra uitriato per vn dì, & vna notte, poi se ne fa decoctione sì, che
scema la metà; & siropo con libre due di mele.

Osseruatione nel siropo di assenzo di Mesue.

Questo siropo d'assenzo è molto ysitato, la cui compositione, come
poco fa dicemmo, è simile a quella del siropo di metha. Vogliono alcuni
Medici, anzi la più parte, c'hoggi si prepari con zuccharo, per esser più
del mele benigno, & amicheuolmente allo stomaco, come bene fa cono
scer Galeno per la natura dell'vno, & dell'altro, quãdo così dice del zuc
charo. E il zuccharo simile al mele quanto all'estergere, al digerire, & al
disseccare: ma non è tanto dolce, onde uiene ad essere più amico allo sto
maco, & manco caldo: ne genera tanta sete, & questo è in quanto medi
camento: ma inquanto alimento è caldo, & humido temperatamente.
Et è ancora di complessione tale, che posto ne i componimenti medici
nali, & ne siropi più prède la qualità de succhi loro ò siano frigidi, o cal
di: perche auenga che non lo dica Mesue, fatto questo siropo con zuccha
ro serà più utile, & amabile vniuersalmente ad ogni stomacho, se però
non seranno di quelli in frigidezza rãto istemperati, che fiamma di suo
co vi conuerria a riscaldarli. per l'assenzo Romano, secondo l'intentione
dell'autore intenderassi non solamente quel nato in Roma, ò su'l ter
ritorio suo: ma quel tutto ancora, che è nato nell'Italia, come più beni
gno assenzo, che nasca in altra ragione.

Siropo di sumiterra maggiore di Mesue.

Il siropo di sumiterra maggiore conforta lo stomacho, il fegato, &
tutte le viscere, apre l'oppilationi, cura gli mali, che nascono nella co
tena, causati propriamente da materia d'humori falsi, ouero adusti:

come sono rognà, volatiche, serpigini, lepra, cancro, & simili, conferisce alle feбри coleriche, & a q̃lle, che procedono da applicatione, & è molto degno, & valoroso nel mal frãcese. fassì in simil maniera, si togliono di mirabolani citrini, & chebuli ana drãme vinti, di fiori di boragine, di buglossa, di viole, assenzo, & cuscuta ana oncia vna, di liquiritia, & rose ana oncie mezza, d'epithimo, & polipodio ana drãme sette, d'vua passa, & prune secche monde ana onze sei (altri pruni cento) di tamarindi, & cassia fistola ana onze 2. fassì d'ogni cosa decottione in libre dieci di acqua pura, che diuenga lib. 3. poi con lib. 3. per ciascuno di succo di fumiterra cotto, & deputato, & di zuccharo si fa siropo & serbasi.

Osseruatione nel siropo di fumiterra maggiore di Mesue.

Questo siropo di fumiterra maggiore è molto eccellente, & in vso la compositione da molti habbiamo veduta preparare con nõ poco disordine, per la bollitione, che faceano di ogni cosa insieme, errore veramente importante, per le cose, che non tutte vguualmente patiscono vna cottura medesima. Noi perche cerchiamo porla retta mente, v'offeruiamo quest'arte la quale sia in giudicio de medici. cuociamo prima con alcuni bollori la liquiritia, il polipodio, l'assenzo, l'vua passa, & le prune. poi, & quasi alla fine v'aggiungiamo la croscuta, le rose, li mirabolani, l'epithimo, li tamarindi, & la cassia tratta dalle sue canne. Et bolliti debitamẽte ui poniamo in quel istante li tre fiori cordiali, che ui sono, & uiamola dal fuoco, & diuenuta tepida la coliamo, ponẽdola sopra una stamigna stesa su una croce di legno, che ui stia una notte, che cola a suo agio. Poi col succo di fumiterra deputato, & col zuccharo facciamo il siropo. Braſauola Medico eccellentissimo chiarisce con buona ragione nella effamine di questo siropo, coloro, che hanno opinione, che ne la cassia, ne li tamarindi deono esser bolliti per la natura debole, & si dicono, che bollendo, perdono l'humidità sua lenitiua, & loro risponde, che solamente bollendo d'vna poca, & lieue bollitione perdono la humidità accidentale, & ui resta la migliore naturale.

Siropi di Epithimo di Mesue.

Il siropo di epithimo caccia gagliardamẽte la melanconia, & gli humori adutti, & cura le infermità da loro procedute, uale a coloro, che sono disposti alla lepra, al cancro, & che hãno ulcerationi maluagie, fistole, rognà, pustole nella faccia, & ha in queste simile malitie, & in quella del mal francese più efficacia di quello di fumiterra. si pigliano di epithimo buono crescẽte drãme vinti, di mirabolani citrini, & indi ana drãme quindici, di cuscuta, & fumiterra ana drãme dieci, di thimo, calamanto, buglossa, mirabolani bellirici, & emblici, liquiritia, polipodio agatico, & sticados ana drãme sei, di rose, di seme di finocchio, & anisi ana drãme due, & meza, prune numero vinti, di vua passa, onze quat-

tre di tamarindi onze due, & meza, di zucchero libre tre di sapo. libre due, & si fa siropo.

Osseruatione nel siropo di Epithimo.

Questo siropo di Epithimo è dignissimo, & è in vso. la preparatione sua deue essere fatta con diligentia, & auertire a quelle cose, che piu, & meno patiscono cottura da quantità della acqua per lo decotto deue essere (come per isperientia prouato habbiamo) che la bollitione il terzo rimanga netta libre sei, & non tre come hanno voluto, & scritto alcuni, per lualsi da vna simile quantità detta nel siropo maggiore di sumiterza senza hauere questi tali riguardato a tanta altra quantità di fuoco, che è in quello; doue in questo non vi è altro liquore, che il solo decotto: Alcuni (benchè malamente) vi hanno più quantità di zucchero.

Siropo di Thimo di Mesue.

Il siropo di thimo vale alle infermità frigide del polmone, dello stomacho, & del fegato. Cōferisce alla freddezza del uerno, & chiūque è di frigida cōpleSSIONe. onde a chi gioua, prēda delle parti estreme del thimo onc. due, & di calamēto, & mētha secca ana drāme cinque, di seme dianisi, di sinocchio; di appio, & dauci ana drāme quattro, di vua passa, onc. quattro & meza, di mele libre. due. si fa siropo, & se aromatiza con drāme due di gallia.

Osseruatione nel Siropo di thimo di Mesue.

Questo siropo di thimo è in vso in alcune parti. il decotto deue esser fatto in acqua pura con diligentia, & così poi il rimanente di tutta la compositione.

Siropo di eupatorio di Mesue.

Il siropo d'eupatorio cōforta lo stomacho, & il fegato, gioua alla loro mollificatione, & vi è spugna, & dissipa la vērōsità, & la itteritia frigida. Ricoura il buon, se è fatto cineritio, apre fortemente l'oppilationi, & vale al dolore delle coste. fa valorosamēte a l'hydropisia cominciata, & alle febrilūghe, & antichē & massimamente in quelle, che corrono la forma, & virtù appetitiua dello stomacho, & del fegato, hora facciamolo così. Pigliamo di radici di apio, di sinocchio, & di endiuia ana oncie due, di liquiritia, squinanto, cuscuta, assenzo, & rose ana drāme sei; di capel venere, bedeguar, sucaba, radici di buglossa, seme d'aniso, di sinocchio, & eupatorio ana dramme cinque, di eu barbaro, & mastice ana dramme tre, di spigo, avaro, & folio ana dramme due facciammo d'ogni cosa decottione in lib. 8. di acqua pura, finche si scema la terza parte, poi coliamo, & facciammo siropo con lib. 4. di zucchero, & con quantità sufficiente di succo di apio, & di sinocchio, & il serbiamo.

Osseruatione nel siropo di eupatorio di Mesue.

Famosissimo, & di grande eccellenza è questo siropo di eupatorio.

ma la contètionè, che è stata, & che è ancora nel chiarire, che cosa è il be-
deguar, il sucaba, & il uero eupatorio, et quanto debbia essere la sufficien-
te quantità delli succhi, ha quasi fatto, che in molte parti si sia egli disu-
sato. Nella prima impresa del bedeguar, & del sucaba, si malamente si so-
no li contendenti saputo risoluer nel conoscerli, che molti per loro cau-
sa sono stati, & sono ancora, che adoprano per quelli, chi il cardo santo,
chi il frutto de le rose seluatiche, & il riccio massimamēte, che nasce at-
torno alla loro pianta, et chi la carlina, et altre sorti di cardì, et di una
maniera specialmēte, che vsano i Toscani in apprendere il late assai no-
tissima. Et di quelli sono stati ancora, che per queste contese hāno la scia-
ti questi due semplici, et preparatane la cōpositione senza quelli. Degli
altri sono stati, et sono, che con licentia, et autorità del Brasauola hanno
preparato, et preparano questo siropo con sauiua, et polipodio: l'vna per
sucaba, è l'altro per lo bedeguar. ma di questa si fatta permutatione, il
Matthiolo Senese con efficace ragione riprende jesso Brasauola nella cō-
mētatione sua su'l Dioscoride, nel capitolo della spina biāca, et mostra,
oltre l'esserli in ciò ingannato detto Brasauola quanto sia male ancora,
& cōtra alla intentione dell'autore cōporre esso siropo con la sauiua, è
col polipodio. Noi parimēte in questa parte non poco ci marauigliamo
delli Reuerēdi di Araceli, che nella loro censura su l'antidotario di Me-
sue nella dichiarazione, ch'essi fanno in vñ capitolo medesimo, che co-
sa sia il bedeguar, & il sucaba, che nel principio veriteuolmente dicono,
che il bedeguar degli Arabi, & la spina bianca di Dioscoride sieno vna
cosa medesima: & ch'l sucaba medesimamente de gli Arabi sia la spina
Arabica, ouero Egittia, pur descritta da Dioscoride. Et poi seguēdo egli
no piu oltre certificano, che la carlina, (che è il cameleone di Dioscori-
de) così detta per esser fama tra il volgo, che dall' Angelo d'Iddio fusse
ella dimostrata per rimedio uerissimo di peste a Carlo Magno Impera-
tore, sia il uero sucaba. Et che l'altra carlina sagittale, così detta, però
che alcuni pure tra il volgo si credono, che essa da lo Angelo detto fusse
sacca con saetta, sia il bedeguar. Nel che essi veramēte si ingānano, che
ancora, che dette carline, ò le uogliamo dire chameleoni sieno di stretti-
sima somigliāza cō la spina biācha, che è il bedeguar, & cō la spina ara-
bica, ouero Egittia, che è il sucaba; non però sono una cosa medesima. E
bē vero, ch'essēdo ciascuna di loro in facoltà, & in uirtù dessicatiua, &
costrettiua, si possono comodamēte usare, l'una per l'altra. noi essendo
già a Narni con Hermese Ragani mio cōpagno, & fratello, trouassimo
in quei mōti appressò della città il bedeguar cō tutte quelle note, che gli
assegna Dioscoride. Il sucaba ne in su quel di Narni, oue tēpo hauēmo
di cercarlo, ne in piu altri luoghi mentue si alpi, & picci di selue mai
lo habbiamo potuto ritrouare, meno saputo da herbolaii alcuno, che

mai vi sia stato. onde stimiamo, che esso non nasca in questi paesi. Et per ciò come è detto, si potrà, perire in suo luogo il bedeguar, il quale hoggi mai è fatto notissimo a ciascuno. Et non hauendo il bedeguar perre tanto altro di carlina integra, cioè di quella specie che le sue radici non sono nè rose, nè aperte: che assai migliore è tenuta questa sorte di carlina, che è sana di radice, che la fenduta. la contentione dello eupatorio, quantunque ella sia grande; si può nondimeno decidere facilmente: però che a certi Galenisti, che hanno sempre voluto, & vogliono contrastare che la istessa Agrimonia sia quella, che in tutte le compositioni tanto de Greci, quanto de gli Arabi si habbia ad intendere, & offeruare per eupatorio assolutamente se gli può rispondere, & accertargli, che solamente nelle descrizioni de i Greci si habbia, & si debbia costumare la Agrimonia, essendo essa lo eupatorio verissimo, & certissimo di Dioscoride, di Galeno, & de gli altri Greci. A quelli poi della setta Auicennista, che pur contrastando medesimamente vogliono, che non l'agrimonia sia. che assolutamente si habbia ad intendere per eupatorio in tutte le compositioni; ma sia lo eupatorio di Auicenna a tutti notissimo, si può dire, che si contentino, che nelle compositioni solamente di Auicenna sia inteso, & offeruato: Et che poi à tutti parimente non spiaccia, nelle compositioni di Mesue offerui, & si costumi il suo: il quale veramente dalli piu sauij è tenuto, & iudicato il migliore Eupatorio de gli altri. Et noi qui in suo fauore sapendo bene, che certi Auicennisti non concederāno che questi habbia l'honore, ne dir emmo hora le fategge, & forti di ciascuno, con le facultà loro, secondo che le hanno scritte li propri Autori. Et ciascuno potrà facilmete conoscere, che punto non ci inganniamo in attribuire piu laudi a quello di Mesue.

Eupatorio di Auicenna.

E adunque (dice Auicenna) lo Eupatorio herba aromatica, le cui foglie sono della sembianza di quelle della canape, i suoi fiori sono a modo di ombrella, come l'origano, & alcuni Testi, benchè malamente gli hanno a modo di nenufati, & è quello, che si adopera. Il suo succo è caldo nel primo grado, & secco nel secōdo. ond'è sottigliatiuo, incisiuo, & astringiue molto; senza attratione, & senza caldezza manifesta. & è alquanto stitico, & acrio, & ha dell'amarezza come l'aloe. confisce à dolori del fegato, & lo conforta, & vale à tutte le oppilationi, et aposteme sue, et del polmone, et alla molta durezza della milza. dato con vino in portione medica le vlcere de l'intestini. L'herba, e'l succo sono di giouamento ne gli idropici, et in luogo suo si pone lo assaro, et lo assenzo.

Eupatorio di Mesue.

L'eupatorio (come descrive Mesue) herba di lunghezza di uno gòbito, & amarissima, le foglie sono della maniera di quelle della cètaurea minore, aspre, verdi, & intagliate; ha il gambo sottile, il quale seccandosi citrinisce, nella sommità nascono i fiori di colore sottocitrino lunghetti alquanto, alcuni dissero per la viscosità sua tenace, ch'esso era herba pulicaria. E di natura, & di virtù caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & è composto di sostanza calda, & sottile. Et perciò è sottigliatiuo, astringiuiuo, incelsiuiuo, modificatiuo, & preseruatuiuo nel vietare la putredine, & corrottione, & cōueniente resolutiuiuo senza alcuna attrattione, & è alquanto stitico per alcune parti terrestri. E molto cōfortatiuo, & adunatiuo, e di debole solutione, laquale si vigora col siero, il potere suo è di purgare con ageuolezza la cholera, & la flemma, & di confortare lo stomacho, il fegato, & le budella con utilità grande alle sue doglie, & è medicina mirabile alla milza, & a tutte l'epilationi. È di gran giouamento alle febri inuecchiate. la migliore stagione di coglierlo, & trarne il succo è nel fine della primavera. poneli in luogo suo dell'assenzio, e dell'asaro il suo peso medesimo.

Eupatorio di Dioscoride.

L'eupatorio (come dice Dioscoride) è herba ramusculosa, di vno solgambo, lignoso, sottile, dritto, peloso, e negro: d'altezza cubitale. le foglie sono diuise in cinque parti, & tal'hora in più, alla similitudine del cinque foglio, ouero piu tosto del canape, di colore negrigiante, & da ogn'intorno tagliate a guisa de denti di vna sega. I semi nascono dal mezzo del gambo inchinati alla terra, & è irsuto, & aspro, & secco. si attacca a' vestimenti. Giouano le sue foglie trite, & impiastrate con grasso di porco all'ulcere difficili a sanare. Et vagliono la herba, e il seme beuuti con vino alla disenteria, & a' morfi de serpenti. Alcuni s'ingannarono, chiamando l'argemone eupatorio, essendo altra pianta diuersa, si come innanzi habbiamo dimostrato.

Certi, oltre alli prenominati eupatori hanno alcune altre herbe conseruenti a difetti del fegato nominate eupatorio, & propriamente l'abrotano, l'asaro, l'assenzio, il marubio, & altre simili. Et è dato a gli eupatori questo nome dal buono effetto ch'anno di giouar' al fegato, & quasi che drittamente si potria dire eupatorio. ma queste vltime herbe, quantunque elle siano di certissimo valore ne' fegatosi; non però debbono essere dette, ne intese per eupatorio, hauendo oltreno altri nomi. ma sia de gli eupatori detto a bastanza. Della contentione, che è su la quantità sufficiēte delli succhi, diciamo, che ella deuē essere intesa quella, che mōcherà nella decottione, si come noi piu volte nella compositione di q̃llo sitopo habbiamo veduto scemarli essa decottione tra'l terzo, che

bollendo si cōsumaua, & quello, che rimanea nelle cose bollite libre cinque, ò iui intorno, che douendo essere quantirà sufficiente alle libre quattro di zuccharo bisognaua, che ella fusse libre sei. la onde si de ue aggiūgere ad essa decottione scemata libre tre di succhi, & propriamente libra vna, & meza di ciascuno, che tãto al trō serà la decottione metta, & colata. Et è questa limitatione tratta da giustissima, & infallibile regola; auenga che alcuni altri l'habbiamo scritta altrimēti. nella decottione si vserà bonissima diligentia, & si porrà nel siropo lo reubarbaro à più sua perfettione nel proprio modo, che diremo nel siropo di cichorea di Nicolò per via d'infusione. Ne si creda alcuno, ch'il quināto, la cuscuta, l'assenzo, e le rose debbano essere drāme sedici per ciascuno, si come hanno esposto, & giudicato malamēte i Reuerendi di Aracelli nella correctione di questo siropo. però, come si vede nè Testi antichissimi, & come giudicano i Medici più laui, & come è stato conosciuto da ogni esperto dispensatore, non deuono essere più di drāme sei per ciascuno, & sia questo detto con pace di essi Reuerendi.

Siropo di succo di eupatorio magistrale.

A cōporre il siropo di succo di eupatorio, pigliāsì di succo di agrimonia netto, e depurato libre tre, di zuccharo libre due, & facciasì siropo.

Osseruatione nel siropo di succo di eupatorio magistrale.

Questo siropo fatto di succo di agrimonia è detto di succo di eupatorio dalli Medici Venetiani; i quali nelle lor parti lo costumano: ne già noi in altro luogo habbiamo veduto, che esso offerui. Questo fuori, che è diuretico, è poi di effetto assai differente quello di Mesue, il quale più nelle nostre parti, & per tutta Italia generalmente è, che si costuma, & che si lauda anchora più.

Siropo di Sticados di Mesue.

Il siropo di sticados è vtilissimo, ad ogni infermità fredda di nerui: come è alla paralizia, cioè dissolutione di nerui, alla epilepsia, questo è male caduco, al spasmo, al tremore, & alla tortura del volto cōsuma il catarrho freddo. è potente nelle materie stēmatiche; però che dissipa, astotiglia, taglia, & dissecca, apre l'opilationi, riscalda, & fortifica lo stomaco, & il ceruello. ordinasì nel seguente modo. si prendono di fiori di sticados dramme trenta, di thimo, calamento, & origano ana drāme dieci, di anisi, & piretro ana dramme sette, di pepe lungo dramme tre, di gengiouo drāme due, di vua passa dissolata oncie quattro, di mele libre cinque, si fa siropo, & si condifce con dramma vna, & meza per parte, di cinamomo, calamo aromatico, spigo, zaffraño, giengiouo, pepe uero, & pep: lungo, che sieno legate in vna pezzetta sottile, & chiara lasciandouele ancora solpese dopò, che sarà cotto.

Questo siropo di Sticados è in vso appo ciascuno si cõpone in alcune parti con l'aromatizatione delle specie, et senza ancora. quello non aromatizzato chiamano semplice siropo di sticados: et lo aromatizzato composto. Noi sempre lo habbiamo preparato, et vñiamo di prepararlo cõ le specie come ha descritto Mesue. la decottione facciamo con libbre dodici di acqua, che si scema la terza parte: auenga che non lo specifichi l'autore. l'aromatizatione si farà all'hora, che'l siropo sia à mezzo della cottura; acciò che meglio ne tragga egli la virtù delle specie frestandou i l'piumacciolo, doue seranno le specie ben spesso dentro.

Siropo mirachino ò di polipodio.

La facoltà del siropo mirachino, ouero di polipodio è di mondificare grandemente, et digerire, et efficcare gli humori grossi, et viscosi, et di purgare francamente, et senza molestia la colera negra, et la sñema grossa, e tenace, & le materie de le gionture. gioua a gli effetti de la melacolia, & alle sue febri, vale alla doglia di sñaco, & a qlla della milza, & alle sue durezza. vñasi in questa guisa. Si sogliono di polipodio fresco oncie tre, di buglossa, & melissa ana manipolo vno, di cipiri, acori, asafi, & scorze di cappari ana oncia meza: di senna, & epithimo ana ondue: di seme di endiuia, di latuca, & di scariola ana on. vna, & meza. si pestano grossamẽte quelle cose, che sono da pestare, & cõ le altre insieme si fa decottione in lib. 5. d'acqua pura, che ritorna a lib. 3. Põcia cõ lib. 2. di mele rosato si fa siropo, auertẽdo di ponere al fine de la decottione la senna, & lo epithimo: ne vi bollano dẽtro piu di 4. ò 5. bollori.

Osservazione nel siropo di polipodio.

Dignissimo è veramente questo siropo mirachino, ouero di polipodio. la descrittione appresso di molti si osserua variatamente. nondimeno nel modo, nel quale l'habbiamo noi descritta, e che si costuma, & che si lauda ancora piu. Alcuni vogliono, ch'ella sia magistrale, & altri di gentile da Fuliguo per farne mentione egli ne suoi Trattati. Ma questo, di chi si voglia na, ci importa poco.

Oximele semplice di Galeno.

L'Oximele semplice è salutare molto per la certissima facoltà che esso ha d'incidere, di sottigliare, d'aprire, di mondificare, di digerire, & di attenuar le materie sñemmanche, viscosi, che si attaccano molto, purga valentemente per gli detti effetti il fegato, la milza, & gli humori grossi. vale à morbo acuto. facilità, & caua lo sputo. induce la orina, gioua à dolori delle gionture, è efficacissimo in digerire le materie delle febri di lugo tempo, e amicheuole a precordi, & a tutte le sue parti. componsi cõ. Pigliamo di aceto ben tutte libra vna: di mele ottimo libbre due: di acqua di fonte libbre quattro. si fa be libbre ogni cosa in sic-

Insieme fino à la consumatione de la terza, ouero quarta parte, leuato-
ne però la schiuma parimente, che se molto ne vscirà, il mele non se-
rà ottimo, & starà ancora più à cuocerli. Il mele buono è quello, che
sende meno schiuma, & che si cuoce anche prestamente. cotto adūque
questo oximele alla terza ouer quarta parte si serua, & costumasi. & vo-
lendolo più gagliardo si cresce lo aceto tanto, quanto è il mele, & rad-
doppiafi l'acqua.

Osservatione, nello oximele semplice di Galeno.

Questo oximele semplice di Galeno è siropo antichissimo, & tanto
è il suo costume, che quasi pochi altri siropi in ogni stagione si danno,
che nō vi sia egli per la sua parte, & massime nell'indispositioni del per-
to. E quantūque Galeno lo scriua nel quarto del Regimēto de la sanità
nel modo in cui l'habbiamo noi descritto, & che dimostra, che ancora
si fa senz'acqua, non si toglie però, che Hippocrate Medico fame sissi-
mo, non l'abbia scritto, & costumato prima di esso Galeno, ma con
operazione però diuersa, ch'egli come Galeno, non dosò il peso di alcu-
na cosa: anzi lasciò, che si facesse, à giusto di bito. Narra Mesue que-
sto medesimo oximele semplice ne suoi siropi sotto'l nome di secania-
bin puro: che tanto in arabico importa, quanto in latino siropo acceta-
to: ma con altro ordine di quello di Galeno. si fa (dice Mesue) questo
oximele con parti due di mele buono, di aceto buono parte vna, di ac-
qua di fonte chiaro, & dolce parti quattro. Et alle volte richiede la di-
spositione, che s'ammenta l'aceto nel modo, che dicemmo nel siropo
acetoso. si purifica parimente il mele con l'acqua, & spumasi di conti-
nuo. Poscia se gli dà l'aceto, & si cuocono: nō lasciando, che la spiuma
se n'alza sopra; ma si leua d'ogni hora, accioche si mantenga esso mele
più chiaro. Et narra medesimamente nel suo fronte, che per tre cagion-
i vi si mette l'acqua. L'una per sostenere il mele à più lūga cottura, fa
che da lui si parte quello, che potria dare danno all'inflammatione.
L'altra, che si leua la spiuma con più facilità. l'ultima, che per la so-
lanza sua acquosa fa, che meglio si distribuisca per tutto'l corpo la vir-
tù della medicina. Et ancora che il mele sia contrario alla flemma; si fa
mondimento per la permissione dell'aceto, che ne risurga vna fac-
lità certissima, & valorosa nelle materie delle giunture, & in quelle delle
febri di lungo tempo: però che le assottiglia, le diuide, & le matura,
& risolue gli humori de lo stomacho, & del fegato. questo tutto dice
Mesue. la purificatione del mele deue esser con acqua di fonte, & dol-
ce. & così l'ha specificata Mesue à rispetto della falsa, & marina, che
vsarono gli antichi ne loro oximele à nostri tempi non costumata, come
bene si vede in Dioscoride, in Plinio, & in altri autori. Molti anzi
la più parte sono, che nel comporre questo oximele vi mettono lo ac-

to dopo la consumatione delle due parti de l'acqua. Noi per essere il siropo delicatissimo, & collumato molto da persone nobili ci sforziamo di farlo piu quanto si puo chiaro, e trasparente. Chiarifichiamo il mele con l'acqua, & vn bianco di ouo. & bollito, che è alquanto si che comincia ad esser chiaro, & fare la spuma negra, lo leuiamo dal fuoco, & lo coliamo due, & tre volte giu da un colatoio di panno, ouero di tela, che cada in vafe di terra. Poi lo torniamo al fuoco, & mentre, che ribolle, vi poniamo l'aceto, ilquale deue esser nettissimo, & bianco, & cotto, che sia a perfettione lo seruiamo spléndino, & chiarissimo. Et cosi a questo modo l'habbiamo sempre preparato per l'Illustrissima famiglia de'gli Farnesi, mètre erauano in Roma, et in Parma ancora, doue molto nell'hanno costumato, et costumano anchora per se solo, & con mele rosato insieme. Benche alcune uolte, per esser stata cosi l'intentione delli Medici l'habbiamo preparato con due parti di mele, et vna di zuccharo, et alcune altre uolte ne l'hano fatto con buon successo. Et dire co' dramma meza di cinnamomo per libra, che fosse il mele, et zuccharo rotto grossamente, et era poi cosi aromatizzato molto sapore, et degno, et à gustanti diletteuole.

Oximele composto di Mesue.

Lo oximele composto uale a quel tutto, a che gioua l'oximele semplice: ma fa co' piu efficacia alle febri antiche, et leua in tutto la cholera grossa, et la stomma, apre ogni oppilatione, et quelle propriamente dello stomacho, del fegato, e della milza, & muouel'orina. però faffi nella maniera, che segue. prendansi di scorze mondate, & tagliate delle radici del apio, et finocchio, ana oncie due, di seme di apio, di finocchio, e di aniso ana oncia vna. s'intonde ogni cosa in libre dieci d'aceto, et lib. vinti di acqua per hore 24. in vafe di pietra. Polcia fattane decoctione al consumare della terza parte, si cola, et con mele, che sia alla metà di essa decoctione si fa siropo, et serbasi.

Osseruatione nel oximele composto di Mesue.

Questo oximele composto è quello che s'usa. lo nomina Mesue secandabin di radici. Alcuni hanno libre dodeci d'acqua: ma è errore, et altri non n'hanno gli anisi. Cetti altri hanno estimato in questo oximele troppo la quantita dell'aceto; ma si sono ingannati: per cioche non entra per ogni libra di mele piu d'oncie otto d'aceto. Deserine di Manlio vn'altro oximele composto di Giuliano, ilquale habbiamo noi lasciato per non si costumare: auenga che pure altri autori antichi, et moderni il laudino. Alcuni per questo oximele costumano il siropo di cinque radici, per essere simili di qualita.

Oximele squillitico di Mesue.

Lo oximele squillitico è uirtuosissimo nelle materie frigide, uisko-

se grosse, e tenacile strappa; & eradica da tutti luoghi profondi come nel ceruello, nello stomaco, nel petto, nel polmone, oue fussero applicate fortemente: confersce a difetti del capo, dello stomacho, & di tutte le viscere. vale à tutti acerosi, & alla mollificatione della vesica. ha valore in quel tutto, che ha l'aceto squillitico, parali così. Togliansi libr. due di aceto squillitico, & tre di mele spumato, & come dicemmo dell'oxi mele semplice, si fa siropo, & serbali.

Observatione nello oximele squillitico di Mesue.

Questo oximele squillitico è molto in vso. la quantità dell'acqua, auēga, che non ponga l'autore in purificare il mele, deue essere il doppio, ch'è il mele acetocho: o la lunga bollitura se aduino nella schiuma sparsi grosse, & terose.

Oximele squillitico di radici di Mesue.

L'oximele squillitico di radici, hà le facoltà proprie dell'ordine squillitico semplice: ma è più efficace, & potèr di quello in fittigare qualunque materia grossa, flemmatica & melancolica, & principalmente nell'aprire le oppilationi di ogni membro onde somamente confersce alle febri quartane à quelle di ogni giorno, & all'antiche doue sia materia fortissime appiccata. fassi così. Pighasi la compositione dell'oximele composito detto dauanti, & spargeseli sopra, in luogo dello aceto semplice aceto, squillitico, & fassi come quello.

Aceto squillitico di Mesue.

L'Aceto squillitico è molto valeroso in tagliare, & sottigliare le viscosità degli humori, & de la vtiua sua è corta, & manifesta nelle materie illegittime, facilita le grosse, & tona al spiccati, & ad uisite. Disseca l'humidità superflua de le gambe putride, guaste, humide, e cadenti, che le astringe, & fortifica i deni smossi, & coquassati. leua le putredine della bocca, & ammēda il loro fendo odore, & fallo buono, et grato conueniale fauci, & faile calole. Rischia la vista, & schiaia, & buona la voce. E la uocchia doglia di sì che pigliandone due giorni in poco pulito. Confersce allo stomacho, et la mōdifica li da a color, che malamente digeriscono il cibo, per cōfusione di digestione, & conforta l'appetito, & fa buon colore. Da l'ancora à melancolici, a vertiginosi, a smemorati, al male caduto, alle pietre, che uelcono ne la vesica, à pfecatione di matrice, alla milza enfiata alle frange, & alla doglia del fegato. Infrancha chi piglia la malua è indolabile, & uia scillatone l'orecchio alla lordezza. Et è vna delle cose, che in mecha non si può uenire il corpo da corrotto, & impurificato: per cōfusione lo rēde sano, et lo cōserua in giouentù. Ma l'uso suo frequēte fa sinagure, & tēno soma (dice Dioscoride) buoni ad ogni cosa: ma non lo deue però usare, chi hauesse dolore di testa, li intestini ulcerati, & infermità di nerui. E il suo uso di darlo ogni dì a digiu

no. nel principio, che si comincia a tuore, se ne da poca quantità, si come è vna dramma, & si va crescendo à poco a poco, tanto che si peruega ad vn ciatho: q̃sto è peso di vna oncia, & meza, & non come si hãno creduto alcuni, di vno bichiero, & per hauere questo nome di ciathò significatione di vn bichiero, & di vno Misto grecò, che è di sei drame. questo habbiamo qui voluto dire, accioche alcuni meno esperti nò errassero nel uolerne dare un bichiero grande. Et sappiasi, che tato è la sua forza, che beuendolo con molta audità, fa che per un momento di tempo si par morto: ma ueniamo a la compositione. si prendono squille bianche (che le bianche sono migliori delle rosse, & delle negre) & si scagliano della loro doppiatura gettandone le prime scorze di fuora secche, & il germoglio di dētro, come parti inutili nella medicina frapate le buone in picciole parti cò le mani, & trapaſſatele con uno stile, ouero ago di legno in una corda sottile, per tanto spatio tra loro, che nò si tocchino. si lasciano in luogo ombroso, libero però, & aperto ad intrata di aere per giorni 40. Polcia pure cò le mani se ne fan pezzi, & parti più minute, & si mettono in uase di uetro, ouero di terra stretto di bocca, & sopra per cadauna libra, che elle sieno, ui s'infōdono di aceto bonissimo libre 3. chiudendo ben la bocca del uase. Et per altri quaranta giorni si mette al Sole, poi trattene le squille si cola, & si serua.

Aceto squillitico magistrale.

A fare lo aceto squilitico in altro modo, si toglie di scorze di squilla bianca, gittatone pure, come è detto, le prime scorze, & il germoglio, lib. una, di aceto buono lib. otto, si meschiano insieme, & si fanno bollire di alcuni bollori; dopo si cola, & si opera come il primo, & tiene le medesime facoltà: ma con meno efficacia.

Osseruatione ne gli aceti squilitici.

Questi due aceti squilitici sono quelli, che si osseruano. Il secondo si fa piu delle uolte per necessitā, & da ogni tempo. il primo è ueramente di tanta eccellētia, che si pud annouerare tra i piu virtuosi liquori, che siano. Narra il Brasauola nel'essamine di suoi siropi bauer fatto miracolo cò tre giocciolate di un'acqua ardēte fatta con questo aceto, che diede a Papa Clemēte, & al Duca di Ferrara, i quali essendo quasi che morti gli fece per alcuni giorni di più riuinere. Dioscoride, Paolo Eginetta, & altri autori Greci, Arabi, & Latini sono di un'istesso parere intorno la uirtù, & facoltà sua, & medesime mente su l'ordine di farlo. il quale auenga che sia da molti detto a diuersi modi, nò fa però ch'il primo riferito da Mesue, che è lo istesso, ch'habbiamo noi descritto, non sia il piu lodato, & osseruato da tutti generalmente. Il migliore tempo di farlo è nāzi il solstitio, si come dice Plinio al nono capitolo nel xx. libro. la spetre dell'aceto si lauda bianco, & fatto da buon uino, & così

L'autore lo specifica buono a rispetto di quello fatto di uino triste. Non conoscerà egli buono, quando, che gustandone si sentirà auanti all'aceto; dine alquanto di dolcezza.

Oxizacchara semplice di Nicold.

L'Oxizacchara semplice è delicatissima, & ha ualore nelle febri terzane, quotidiane, acute, & vie più che acute. spegne l'infiammationi, apre l'oppilationi, conforta lo stomaco, & purga la colera, che si treua in quello. allegria ne tempi estiu il cuore, il fegato, & incita l'appetito. parasi così. si piglia di zuccharo lib. una, di succo di granati acetosi onze otto, di aceto onze quattro. si mischiano insieme, & senza chiarificarli si fa siropo, spumandolo tutta uia mentre, ch'ei si cuoce.

Oxizacchara composto.

L'Oxizacchara composto taglia, & mondifica la cholera adusta, & la flemma, apre l'oppilation del fegato, della milza, & delle reni. Vale alle loro doglie, & rimedia a le difficoltà, & spargimento dell'orina, & la prouoca. preparasi in questo modo. Prendasi di capeluenete, scola pèdria, politrico, hepatica, gramigna, radici di rusco, di finocchio, di sparigi, & uiole ana onc. v. si mischia ogni cosa insieme, & si infondono in quantità suffiçiente di succo di granati acetosi ptre di. Poscia fattene bollitione, & spremutola, & con zuccharo quanto che basta, si fa siropo.

Osseruatione nella oxizacchara semplice, & composta.

Questi due oxizacchare sono in uiso: la semplice si costuma più spesso di noi. Nicold vuole, che ella si cuoca in uase stagnato, & che si dimeni sempre cò la esparola per tanto spacio, ch'essa ritorni alla quantità del zuccharo, & diuenga in forma, che si possa portare ne le scatole. Noi così non l'habbiamo descritta: ma in quel modo l'habbiamo detta, che le preparano, & offeruano li medici, & gli speciali hoggidi. Nella seconda basteranno libre otto di succo, & libre due di zuccharo.

Siropo di succo di acetosa di Mesue.

Il siropo di succo di acetosa è salutarifero molto nelle febri coleriche, & pestilentiali, conforta lo stomaco, il cuore, & spenge le loro inflammationi, è descritto così. tolgonsi di succo d'herba acetosa libre tre, di zuccharo libre due, & chiarificandoli insieme si fa siropo, & serbasi.

Siropo acetato di arhodon di Mesue.

Il siropo acetato di arhodon uale alle febri composte, & a quelle, che corrópono la forma del corpo. apre l'oppilationi del fegato, & de la milza. ordinasi nella maniera, che seguita. pigiansi di succo d'endiua, & succo d'apio ana libre due, & meza, di radici di finocchio, di appio, & d'endiua ana oncie due, di rose oncia una: di liquiritia oncia meza, spiconardo dramme due, & meza: di seme di anisi, di finocchio, & di apio ana dramme sette. si fa d'ogni cosa decoctione in libre sette di acqua

pura fin alla consumatione delle due parti, & si cola; poscia si fa siro-
po con libbre tre di zucchero, & libbre due di aceto, & serbasi.

Osseruatione nel siroppo acetato diarhodō di Mesue.

Questo siroppo acetato diarhodō, c'è più tosto detto dal nome de l'
auuocchè da le rose, & da li succhi, è visitato, & simiglia ne la facilità al si-
roppo bisantino. la descriptione, è turra chiara. la decottione deue esser net-
ta libbre due. altro non vi diremmo sopra, che vna auuocrentia, che si ha
di hauere nell'ordinatione de le radici, laquale è, che tutte le volte, che
le ci siano ordinate, operarle debbiam' integramēte col midollo: ma sic-
no pe. d' fresche, & l'abbiano tenere, che altrimenti non faria gran buo-
no siclie fussero secche. Et per il cōtrario essendoci ordinato scorze di
radici operare esse scorze, & giettarne il midollo; si come bē appare nel-
la descriptione de l'ex mele composito, nē laquale vi sono le scorze d'
le radici dello apio, & del finocchio: ma perche forse parrà ad alcuno
marauiglia per le radici dello apio, che essēdo picciole, & sottili hab-
biano pochissimo medollo; diciamo, che punto non sene de marauiglia
se, ne hauere per cosa strana; percioche lo apio, che si v'ha hoggi di gene-
ralmente per apio fatiuo, non è il uero: ma è lo hydroselinio di Dioscori
de detto ne lo idioma nostro apio palustre; ouero acquatico per nascere
ne paludi. & luoghi acquosi, donde n'ha egli tratto il nome, essēdo hi-
drois ne me di acqua, & selino d'apio. Il vero fatiuo, & hortolano è il no-
stro volgare petrosello, ilquale sempre per vero apio deue esser inte-
so in le compositioni, & in quelle massimamente, che son di più im-
portanza, si può nondimeno usare l'acquatico in vece, & in difetto d' quel-
lo, essēdo gli congiunto, & hauendo le virtù sue, & serà anche meglio-
re in que' mali de ue sarà bisogno di rinfrescanza. Ci sono anchora altre
specie di apij oltre alle due prenominate; si come è l'oreoselinio, che è il
montano, il petroselinio, il hipposelinio, ouero oliuatto, & il minnio; le
quali tutte lasciamo, & chi le desidera di intendere legga Dioscoride, &
più propriamente ne la commentatione, che di nuouo gli ha fatto il pri-
mo eccellente M. Pietro Andrea Matthioli: nella quale tutte con facilità,
& chiarezza si conosceranno vere, & chiare.

Siroppo di granati magistrale.

Il siroppo di granati humetta, & rinfresca, conferisce alle febri choleri-
che, & si manifesta infiammate oltre modo: può il medesimo che quel-
lo di granati di Mesue per patirne parte in virtù, come dice Dioscoride, di
granati mezzani con gli acetosi, ma compoeli in questa guisa; si prenda
uo di succo di granati mezzani libbre cinque, & di zucchero buono libbre
tre, si fa siroppo, & serbasi.

Osseruatione nel siroppo di granati magistrale.

Questo siroppo di granati è magistrale, & è quello, che s'offerua da tu-
ti

ti generalmente. Mesue ne descriue due l'vno col succo de gli acetosi, & l'altro col succo de dolci, sommergendo in questo vltimo seta tinta in alchermes nel modo di questo magistrale.

Siropo di due radici di Mesue.

Il siropo di due radici è di utilità grande alla cholera grossa, e difficile, & alla flemma. Taglia, mondifica, & apre l'opilationi del fegato, della milza, e delle reni: ma lo acetato offende alquanto per la frigidità del l'aceto gli stomachi frigidi, & le parti neruose. preparasi nel seguente modo. Si togliono di radici di finocchio, di apio, & d'endiua ana oncie tre di seme di anisi, di finocchio, & di apio ana onza una, di seme endiua onza meza. si fa di ogni cosa decottione in libre dieci di acqua di fonte, che peruenga a libre cinque: poi si cola, & con libre tre di zucchero si fa il siropo fondendogli sopra, quando sarà vicino ad esser cotto, sufficiente quantità di buono aceto, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di due radici.

Questo siropo di due radici è molto in uso. Mesue il chiama siropo acetoso composto. Et si compone cō aceto; & senza aceto: quel ch'è senza aceto chiamasi semplicemente di due radici: quel fatto cō aceto chiamasi acetoso di due radici, & acetoso composto. E tolto il suo nome dalle due radici calde aperitiue, la radice d'endiua essendo di natura fredda v'è posta (si come è ancora nell'acetoso di arhodon) perche mitiga la caldezza delle due altre, che ui sono.

Siropo di cinque radici magistrale.

A cōporre il siropo di 5. radici si piglià di radici d'apio, di finocchio, di petrosello, di sparagi, & di brusel ana oncie due, di seme di apio, di finocchio, & petrosello ana oncie vna. Fatti di ogni cosa bollitura in lib. dieci di acqua fino alla cōsumatione della metà. Poi si cola, & cō quantità sufficiente di mele, & libra una di ottimo aceto, si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di cinque radici magistrale.

Questo siropo di cinque radici è magistrale, & costumasi come quello di due radici con aceto, & senza aceto. Sono molti Medici, & quelli massimamente che sono stati i primi a ferirarlo, si come Pietro Gallo, Giorgio de gli Honesti, il Siluio, il Brasauola; & altri; che pur vogliono (si come è detto nella descriptione) che si prepari con mele, & questo a fine, che piu efficacemēte allonghi, risolua, & sia aperitiuo. Altri poi, che solamente si guardi le fiesità del siropo: nè mai hanno conosciuta questa cōpositione descritta, tēgono & l'hāno detto ne' suoi scritti, che si habbia a cōporre col decotto delle 5. radici sole, & zuccharo tenendo, che fatto con mele si habbia piu tosto a chiamare oximele di 5. radici, ouero cōposito, ò diuretico, che siropo, ma essi s'ingannano; perche l'intentione dell'autore (come assai ben dimostrano gli primi lodetti) è

che si chiami *siropi* di cinque radici, & che sia fatto con mele à piu sua efficacia. E ben vero, che hauendo conosciuti molti *Medici* eccellentissimi, la facoltà sua & il potere piu quel tutto, che può l'eximele composto di *Mesue*, si sono contentati, che si offerui piu tosto questo, che quello, & gli si dia l'istesso nome. E egli di natura (dicono i migliori dottori) diuisiuo, aperitiu, sottigliatiu, astringiuo, & massimamente ne mēbri nutritiui, & è prouocatriu di sudore, & dell'orina. Et per essere ancora valorosissimo a digerire le materie flemmatiche, le melanconi che grosse, viscole, & con permissione di colera grossa viene principalmente a cōferire alle febri, che ogni di vëgono, & anco alle quartane. fa nella declinatione alle febri croniche, alle oppilationi del stomaco, & del fegato. Et in tutte queste dispositioni, & in altre è egli piu potēte, che'l *siropo* di due radici, & ch'il bisantino. Noi nel cōporlo cōsiderato la giusta portione del mele, & quella del decotto ne togliamo 3. lib. & crescia mo l'aceto di sei oncie di piu, & cosi cōposto assai meglio lo habbiamo conosciuto, & prouato piu perfetto, che cōposto, si come lo cōpongono molti, cō due lib. sole di mele, proportionandolo alla lib. una dell'aceto.

Siropo bisantino di Mesue.

Il *siropo bisantino* è eccellente alle febri putride, choletiche, & flemmatiche, difficili a sradicarsi, & all'opilationi & spargimēto di fiele. si fa cosi prendēsi di succo d'endiua, & di appio ana libre due, di succo di lupoli, & di boragine ana libra una. siano tutti purificati, & bolliti con una bollirione vnica. & cosi bolliti, & diuenuti chiari se ne tolgiono libbre quattro, & con libre dua, e meza di zuccharo si fa il *siropo*, cuocendolo adagiatamente, & quanto per ogni parte integra delli succhi si pone parte meza di aceto, & si bollono anchora in essi succhi rose oncie due, di liquiritia onzia meza, di spigo dramme due, di seme di apio, di finocchio, & di aniso ana dramme tre, è mirabile.

Osseruatione nel siropo bisantino, ò di dinari.

Questo *siropo bisantino*, ouero di dinari, che cosi è detto ancora, è molto in vso. si compone & con aceto, & senza aceto. E di quelli sono stati, & sono ancora c'hanno voluto, & vogliono, che facendolo senza aceto, non si faccia altrimenti bollire ne succhi le spetie, che sono le rose, la liquiritia, il spigo, & li semi, ma che facendolo con aceto vi si bollano. nel che pare a noi (seruandoci però a migliori giudicii) che si ingannino: nè già ueggiamo doue eglino conoscano, che tale sia la intentione dell'autore. Il dire, che egli fa nella fine, che l'additione dell'aceto, & la bollitione delle spetie ne' succhi fanno, che esso *siropo* sia mirabile, altro non mostra in quel dir mirabile, che eccellente in operatione. Altri sono ancora stati, & sono tuttauia di parere, che a quattro modi, l'vno dall'altro differēte, sia meglio hauer questo *siropo* preparato. Il Pr. mo sen

za aceto, & senza spetie: l'altro con aceto, et senza spetie. Il terzo cò spetie senza aceto. l'vltimo con aceto, et con le spetie. I cui modi d. & tenuti, auenga che seruiffero a qualche intento, non si offeruano. Noi nel comporlo, et crediamo di operar rettamente, teniamo quest'ordine, Pigliamo la quantità tutta delli succhi detti, che però sieno purificati, et chiarì, si come communemente si seruano, ne quali poniamo le spetie soderate, cove le facciamo bollire per una bollitione unica, cioè gradualmente. Poscia ne facciamo colatura, laquale netta, et colata trouiamo essere libre quattro, a cui poste sours lib. due, et meza di zucararo, facciamo il siropo: et volendolo con aceto, acciò che sia piu appetitiuo, gli spruziamo nella fine della cottura con aperta mano lib. meza di buono aceto per ciascuna libra, che sia esso siropo, & reponiamolo. Et sempre poi quando ci è ordinato siropo di bisanti, ò bisantino assolutamente quello intendiamo fatto senza aceto.

Siropo di nenuphare magistrale.

Il siropo di nenuphare rinfresca il fegato riscaldato, emenda ogni stemperanza calda, & conforta il cuore, & è contro alle febri acuti, & alla doglia di testa per cagione calida. Togliessi di decottione di fiori di nenuphare la quantità, che si vuole, & con tanto altro zucararo a peso uguale si fa il siropo.

Osseruatione nel siropo di nenuphare.

Questo siropo di nenuphare è magistrale, & quello, che si offerua. Ce ne sono più altre descrittioni, ma non si costumano: il nenuphare è pianta, che nasce ne paludi, & ne stagni, noto a tutti. Del quale ce ne sono di due maniere. l'vna produce il fior candido simile al giglio: l'altra lo produce citrino, & di fiatezza alquanto differente. Et questo si tien migliore, che il bianco. pure amēdue hanno vna virtù, & facoltà medesima, onde si può costumare l'vno per l'altro, la tussilagine detta vngia cauallina, & farfara si pone tra le spetie del nenuphare, le cui radici sono la migliore sua parte, & poi le frondi.

Siropo di portulaca di Mesue.

Il siropo di portulaca estingue la sete, & la inflammatione delle febri, & corregge la in temperanza calda dello stomacho, & del fegato. si compone in questo modo. Pigliasi di seme di portulaca lib. vna; di succo d'endiua cotto, & depurato libre quattro, si trita il seme, & si macera nel succo 24. hore: di poi a fuoco lento si fa decottione, che resti la metà, & si cola, & con libre due di zucararo si fa siropo, aggiungendouì alcuna volta di aceto libra vna, ouero di succo di granati aceto si libra vna & meza. & serbasi.

Osseruatione nel siropo di portulaca di Mesue.

Questo siropo di portulaca è in uso in alcune parti: ma nò in molte,

Noi quelle uolte, che l'habbiamo preparato, sempre (essendo così statò la intentione de' Medici) vi habbiamo dato il succo delli granati aceto si. Nelle parti nostre, si cesserua piu quello fatto con parti di tre di succo di essa portulaca, & di zucarò parti due, & ha la medesima intentione, & refrigera piu assai, & fa di piu allo sputo del sangue, alla disenteria, al flusso del sangue, alle hemorrhoidi, & à li uermi.

Siropo di cucurbita di Mesue.

Il siropo di cucurbita uale nelle febri ardentissime, & coleriche, & spegne l'inflammationi loro: acqueta la sete, emenda l'asperità del petto delle fauci, e'l mal di pùta, detta pleuritide, si fa così: Si prède vna cucurbita grãde domestica, & fattole una crosta di pasta attorno, si cuoce nel forno, & cotta si trabe fuori. & così calda si sprema. & cauasi il succo, delquale toltone libre 5. & di zucarò libre tre si fa il siropo.

Osservatione nel siropo di cucurbita di Mesue.

Questo siropo di cucurbita, ouero di zucca, che così volgarmente è detto, è molto in vso. Nè tra tutti i siropi, si come riferiscono i Medici, è il più rinfrescatiuo. Deuesi nel comporlo lasciare prima, che si raffred di il succo, & diuenga chiaro. Poscia con acqua sufficiente di battere vno chiaro d'ouo, & alzato in schiuma porui il zucarò, & il succo, & cuocerli, & colarli, & fare il siropo.

Siropo d'endiua di Gentile Fulignato.

Il siropo d'endiua di Gentile Fulignato, humetta, rinfresca, apre le oppilationi, emēda l'intēperāza calda del fegato, et delle reni, & rōpe l'acrimonia della cholera. però s'ordina in q̃sta maniera. Si tolgiono di succo d'endiua, e d'epatica depurati amēdue al fuoco, si come è necessario ana lib. 3. di rose, viole, politrice, capel venete, lente acquatica, & nenuphare ana onc. meza, d'orzo mondato, et di tutti i quattro semi cōmuni ana oncie una, di zucarò quāto basta, et si fa siropo, aromatizā dolo cō scropolo vno p parte di cinamomo, di sandali rossi, berbri, sandali bianchi, legno aloē, scorze di cedro, et semi di cotogni, et seruali.

Osservatione nel siropo d'endiua di Gentile da Fuligno.

Questo siropo d'endiua di Gentile da Fuligno, come di sopra dicēmo pur nel siropo d'endiua semplice, è in uso in alcune parti, et chiamano siropo d'endiua composito. sono stati alcuni, che parendo poca quantità delli succhi, hāno fatto decottione dell'altre cose con libre sei di pura acqua fino alla consumatione del terzo, che poi netta restaua libre quattro: laquale poi aggiunta con gli succhi faceuano il siropo con libre quattro di zucarò ilqual modo è mostrato dal Thertonefe, et dal Suardo. ma noi tenendoli con l'opinione delli piu, laudareffimo chiunque lo componesse senza detta decottione, facendo solamente esso decotto con gli succhi fino alla consumatione di una libra sola: che

tanto

tanto basterà non patendo le cose molta cottura, et il siropo poi con libbre tre di zucchero, & non con quattro. & a questo modo l'intentione dell'autore sarà seguita. Et sappiasi, che aromatizzato conforta piu lo stomacho; ma rinfresca menò, onde a Medici periti s'addimanderà nel comporlo, s'essi lo vogliono aromatizzato, o nò.

Siropo di cichorea di Nicolò Fiorentino.

Il siropo di cichorea di Nicolò Fiorentino prouoca l'orina, & la fa uscire, purga la milza, & la melanconia, sana l'oppilatione del fegato, & gioua alle reni, ordinali cò tal modo. Si pigliano d'endiui domestica, & seluatica, cichorea, & tarascon ana manipuli due; di cicerbita, hepatica, scariola, larucca, fumittere, & lupuli ana manipulo uno, d'orzo nò scoriato, & alchechengi dramme dodici, di liquiritia, capel venere, cetrach, polithrico, adianto, & cuscuta ana dramme sei; di radici di sinocchio, d'apio, & di sparagi ana onze due. si fa d'ogni cosa decottione in sufficiente quantità di acqua pura, & si cola, & con buon zucchero poi si fa siropo, ponendogli mentre si cuoce, per qualunque libra, che ei sia di reubarbaro eletto dramme quattro, & di spigonardo scropoli quattro legati amendue in vna pezzeta chiara spremendoli dentro spesse volte, & cotto il siropo si ripone.

Osseruatione nel siropo di cichorea di Nicolò.

Questo siropo di cichorea è di propria inuentione di Nicolò Fiorentino, siccome si può vedere nel capitolo delle oppilationi hepatiche nel libro suo quinto, la cui còpositione per essere in uero con disordine, hāno voluto, & còsigliato alcuni, che si lascia, nè si costumi più: Et è questo auuenuto per la discordia, & uarietà de' pareri, che hoggi sono nelle sue cichoree. Et nò poco si marauigliano questi tali, che habbia esso Nicolò fatta una simile permissione di tante cichoree insieme, potèdola fare, & della virtù medesima cò mache, & parimènte d'illa differètia, che ha egli fatto dall'endiui alla cichorea, & scariola, essèdo una cosa medesima, nè d'altro differèti, che del nome, si come piu diffusamènte mostratemo nelle cichoree. Di quest'ultimo difetto si può egli difendere troppo bene, & mostrare, che di tutte esso n'hauea cognitione chiara, et certa; & in quei nomi solamente hauerle peste, per esser elleno così nominate, & conosciute da gli herbolati del suo tēpo: che forse usate, & detto a quegli in altro nome seriano manco stare intese, & conosciute. E s'hoggi v'è còfusione sopra, nò è per sua colpa, ma per difetto di alcuni moderni, i quali in uero possiamo noi dire, che mai per alcun herbolato sciente quanto si voglia l'habbiamo potuto conoscere certo, nè meno da coloro, che hanno scritto sopra ciò, si come il Málino, ilquale per darcele a conoscere, ne distingue bē da sette spetie, & tutte differèti, & cò tale còfusione, che se prima era questo siropo in sospetto alquanto,

È diuenuto molto piu. Et mancato poco, che noi anchora non siamo corsi nel parere di quelli, che hanno voluto, che sia dismesso: & vi concorreuano, s'una certa cōsideratione non ci hauesse rattenuti, laqual pu te ci fece cadere nell'animo, che si douesse egli vfare, & nō dismetterli, essēdo uno de' buoni siropi, che s'vsi: ma ne fusse però la cōpositione sua auertita, & considerata, laquale uolēdo noi, da que' Medici la procurasimo, che piu uedessimo essere estimati di scientia, & di pregio appo ciascuno. E benché loro paresse strano il mouer l'ordine delle discriptioni altrui, & darle al giudicio dell'vniuersità: ce la dettero nondimeno quasi che a stretti da nostri prieghi, & dall'vtilità parimente, che conobbero del siropo, & fu propriamente in questa forma.

Siropo di cichorea di Nicolò. Prendansi delle frondi della cichorea fatiua, & dell'erratica, & quelle parimente dell'endiuiā domestica, e della seluatica, questa chiamiamo endiuiā cichoreata, per fomigliarsi di fatezza alla cichorea, ouero in suo luogo, ò la scariola, o'l sonco aspro, che chiamiamo crispigne, ana manipul. due: di hepatica, fumiterre, & lupoli ana manipolo uno: d'orzo non iscorticato onze quattro: di alchechengi dramme dodici: di capel tenere, cetrarch, polithrico, adiantho, & culcura ana dramme sei: di radici di finocchio, di apio, & di sparagi ana onze due. Fassi così d'ogni cosa decottione in quantità sufficiente di pura acqua, & siropo dipoi con libre 4. di zucchero, ponendoyi pure dramme quattro di reubarbaro per cadauna libra, che sia esso siropo, & ingagliardito solamente con scropoli dua di spigo nardo.

Da questa cōpositione a questa guisa cōsiderata, & auertita uedessimo l'esperientie utilissime. Delle quali tutte se ne deue a detti sanij rēder debite gratie, hauendo accresciuto ualore ad essa cōpositione, & riduttola in uso, che come è detto, era per lasciarsi. Et che l'habbiano migliorata si pruoua nella bona temperanza delle cichoree, & nella giusta limitatione dell'orzo, & de gli alchechengi, & nella quantità del spigo, che era souerchia, si come da noi stessi possiamo conoscere chiaramente, & nel reubarbaro. la onde per gli giouamenti, che ne porta, diciamo, che a questa guisa si deue preparare da tutti generalmente. Nel qual modo noi sempre mai, poscia, che da loro l'haueuamo, l'habbiamo preparata, & prepariamola tuttauia fuori, che del reubarbaro (se però cō reubarbaro si uorrà fare, che ancora è offeruato esso siropo), senza ilquale insieme col spigo per piu eccellenza del siropo, nō nel piu macciolo (come è nell'altre) ma per uia d'infusione ui poniamo, et propriamēte a questo modo. Fatta che habbiamo la decottione minuzziamo lo reubarbaro, e'l spigo, et insieme per l'ispatio d'otto, ouero dieci hore gli maceriamo nel detto decotto fatto seruente. Dopo fattone forte elpressione, scādandoli ancora auati, che si spremano la fondiamo nel siropo,

siropo, che sia cotto alla cottura sua perfetta; & darli c'habbiamo due
 tre bottori di se me, riponiamo così il siropo perfetto, & degrio, sono sta-
 ti alcuni altri Medici prudenti, che veduta questa del rillione essi co-
 rrebatto o detto, che medesimo amete al siropo *fer phite del lura d'pei-*
chorea si p'ria dare lo reubarbaro & fetta dignissimo: & che faccendo
 questa ancora cò dichorea, & endiua sola, che però fusse ro' an' edue in
 quantità sufficiente di ciascuna manip. 4 ne faria c'ho siropo còpo-
 sto ottimamente, & virtuoso, questa opinione pare migliore a molti,
 che quella che si d'esse nel siropo semplice di succo solo: non tenendo, co-
 me questo nel l' intentione, ne la virtù diuretica, spetifica, & p'urale.
 atenga, che pure si possa cò qualche giouameto. Ad alcuni speciali p'ar-
 ueglia, che ragionando noi del modo, d'habbiamo detto di darli lo reu-
 barbaro per via de infusione, non fusse tale l'intentione dell'autore à
 cui noi rispondestimo, & con ragion mostrassimo quato se'era lo siro-
 po per hauere a questa guisa lo reubarbaro valuiolo, & meglio. ma
 essendo essi ostinati nella loro istata opinione, per cuidete, & chiata
 proua gli facessimo conoscere, che era vero, & fu il conoscimeto tale,
 ch'essendo ad vno di loro mancato il siropo, & hauendolo a preparate
 di nouo guardassimo nel piumaccielo, ouero, uoddi tela, ch'era ri-
 masto nel vase del siropo logorato, vi trouassimo lo reubarbaro così bello
 in colore, & buono in sapore, come se l'hauessimo posto pur il di me-
 desimo. Onde, fu concluso da molti Magnifici, & Signi Medici, che vol-
 seio à q'sto esser presenti, che era più tolto esso reub. così nel piumaccio
 lo còseruato dal siropo, che il siropo fatto virtuoso dallo reub. & disse-
 ro che certamente era questo modo dignissimo, & for' piace a molti, &
 che assai più ne hauea esso siropo la sostanza del reubarbaro: perche cono-
 scendo noi questa perfectione l'habbiamo dipoi sempre osseruato, & ne
 l'osseruiamo tuttauia, & ce si ancora la costumiamo nelle altre còposi-
 tionì, doue sia esso reubarbaro ò per bollitione, ò per decoctione, si co-
 me è in questo siropo, & nel seguente di Guglielmo Piacentinio, & nel
 siropo di eupatorio, & ne la lauatione dell'aloie viata da alcuni magi-
 stralmente, & in tutte l'altre simile, che poscia sono prouate nelle ope-
 rationi loro migliori assai, & più proficuali.

Della specie della Cichorea.

Fra tutte le specie della cichorea la domestica, la seluatica, per esse-
 re più delle altre perfette tengono nell'uso della medicina il prin-
 cipato. la domestica è nelle foglie più larga della seluatica; è tenera,
 morbida, ilca, & piena d'humidità, & è meno amara: onde nei ci-
 bi è più grata; ma la seluatica è più di vtile; però che la siccità sua gran-
 de sp'gne la souerchia humidità, che si troua in lei. sono trili amen-

duc alla stomacho, & hāgo facoltà d'infrigidire, & astringere. onde corte, & māgiare affagnano il corpo & massimamente cōdite in acet. to. Follia è pur stata quella di certi estimādo, che elle sieno calde in al cun grado, per hauer l'amarezza nelle parti superficiali. Hora q̃l che vogliamo dire della cichorea, è che oltra alle due picnon irate vene sono alcune altre specie, che diremo noi ancora in q̃sto luogo: auenga che molti altri ne habbiamo ragionato. Dellequali tutte (come è detto) la fatiua, & l'erratica sono le principali & le più costumate, & nelle sotto il detto nome di cichorea, il quale è hoggi mai fatto volgare à tutti, quantū que barbaro lo estimano alcuni. E q̃sto nome di cichorea, se noi come altri nō ci vogliamo ingēnare, cōmune, & generale, à tutte le specie di essa cichorea; bēche cō varij nomi da diuersi autori si troua esser descritte: lequali sono intubo, ouero itubo, seris, ouer seride, Picra, ouero Picrida. & q̃sti sono i suoi primi, & veri nomi, in cui Dioscoride primamēte & Galeno, et altri autori greci l'hāno descritta, et nominata. Pvlīma Picrida è detta l'erratica solamēte p̃ esser più amara della domestica, perche in greco, come hāno i detti autori, et Plinio picros significa amaro. con altri nomi l'habbiamo ancora si come solsequia, Eliotropia, ouero Dionisia. Amica del Sole, ouero sua sposa, Pūdetis, Crestō, Pancratis, sericla, ouero corrottan ente scariola, Endiua; I asafon, et simili. con questi due ultimi vocaboli pare che l'habbia sempre nominate. Me sue nelle cōpositiōni, doue entrano: et tutti i suoi Commentatori hanno l'una per domestica, et l'altra (seuauca nominata, più altri nomi ci sono anchora di questa uariatione, che noi taceiamo per breuità, et perche nō sono di alcuna importanza basta, che in effetto significano ciaschuno un nome medesimo. Non da altro p̃ssimo, che possa essere nata tanta discordia in essa cichorea che da tanti nomi differenti, come uerggiame, che uogliono mosti, che quanti sieno de i non i, tanta sieno delle cichoree. Et di questa opinion pare, che sia il Marho su la descrizione di questo siropo, narrandone confusamēte tante specie, et così Guglielmo Piacētino nel suo siropo, di cichorea della Battifose, che credendola egli fermamēte scariola erratica, la fa così credere à più altri, essendole d'essere, e di faretta in tutto aliena. Ne già si douea esso ingānare su quest'herba, ne mē chiūque s'è fatto della sua opinione, che pure insin'al suo tēpo, si com'è hora al nostro, era essa battifose conosciuta. Ma tornādo alla cichorea diciamo, ch'appresso alle due dette sono medesimamēte nel suo genere, il nostro porcino, il sō equispro, la cōdrilla, ò ambubeia, e le due endiue, la domestica de gli orti, e la campagnuola seluatica; non però questa maniera di lattucaccia seluatica latinis fa, che di sopradicēno nel semplice siropo di succo d'codigia; che questa sorte ha in se parti focose allai nocue, e sono

tutte queste piatte assai note. Il nostro è detto da molti rossore porcino, et da alcuni altri d'ere leonino, o di leone, e più uolgarmente grugno di porco. Il fonco è detto cōdilla (benche da pochi) e grispine, o grispino da i più: le due endiuie stāno in detto nome d'endiua, e son le cichoree ch'a Dios. di foglie semiglianti alla lattuca. la cōdilla tien in tutto somiglianza della cichorea, ma nelle foglie nel fusto, nel fiore, e nel seme è più minuta, e dicōla alcuni cicorea stro. Nasce assai appo noi, et quasi per tutto: uēga che nelle parti nostri cōu si troui quelle gōme simil'al mastice, con cui la scrive Dios. che si troua nell'infima parte de suoi rami, però concludo, che debbiamo rōi speciali nō l'ordinatio nē doue sieno cichoree nō specificate, ne ben'intese, ne conosciute, intēdere, et operar sempre le migliori, et più perfette: si come in essempio ueggiamo in più cōposizioni di Mesue, oue sono insieme, e quasi sempre l'endiua, et taraxacone adoperati: la cichorea domestica, da esparta seluatica, per eller cōsile nō mostrare intese, et interpretare ueritē uolmēte da suor cōmentatore: e s'alle fossero più di due, seguir sempre cō le migliori; si come s'è fatto nella d'scription di questo siropo correcto: se fosse vna sola, operar sempre al taraxacon, il quale (come è detto) la cichorea seluatica; & la miglior di tutte l'altre; & è quella chiamata uolgarmente radichino seluatico, sono stati, e sōno alcuni, che si hāno creduto, e credono, che quella specie di cichorea, che si femina, e piata negli orti, e che si serba nella sabbia: acciōche più belli, e migliori diuega no al gusto, e s'habbiano d'ogni tēpo, essendo molto ottimi, & cōsumati ne gli aceti, sia la cichorea domestica: l'altra più istuta, d'spra, e pelosa di foglie, e men larga sia la seluatica, ma si sono ingannati: percio che la endiuia ortolana è quella specie di cichorea, che scriue Dios. per domestica con frondi semiglianti alla lattuca, dellaquale parimento (come ogn'vno sa) ce ne è di due maniere, vna con foglie più strette come è della cichorea seluatica, questo à molti, & à frati medesimi dell'Arcidi, habbiamo noi fatto conoicere, & credere, auenga che habbiamo essi scritto, che per le due migliori cichoree s'habbiamo da intendere in Mesue la domestica, & la seluatica.

Siropo di cichorea di Guglielmo Piacentino.

Il siropo di cichorea di Guglielmo Piacentino rinfresca, & è cōtro alle materie, uelenose, & a tutte le infermità pestifere, & propriamente all'anthrace, carboni, pustule, & simili. conforta il cuore, spegne il calor materiale ne membri nutritiui, mondifica la materia per l'orina, & pel cello. Fa appetit il cibo, & produce il sonno: onde parafacili. Toglieti di foglie di cichorea manp. vno, di foglie di boragine, di lattuca, di scarola, lingua bouina, uiole, acetoia, & battitose. questa è vn herba, che nasce il più delle volte nelle biade, al cui fiore

è cretula, & il fente di colore tra il bianco, & il negro, simile a quello del
 la scorina. & credo che questa sia carita la seluatica ana manip. mezzo, di
 reubarbato di ang. quèli scappano l'herbe, & se ne fa decottione il lib.
 tre di acqua fino alla consumatione del terzo. Poesia con lib. due di buò
 quechara si fa sirope, ponendoui a bollire mentre si cuoce lo reubarba
 ro tso, & a un dato dentro di una seta. sotile, spremendone lo buò
 spello dentro in un leman. *Il sirope di sicborea di Guglielmo Piacentino.*
 Questo sirope di Guglielmo è in uso doppo quello di Niccolò, e nel
 modo lo cui l'ha egli detto nel sudantidotario, l'habbiamo qui scritto,
 ancora noi. Alcuni hanpestimati, & estimano che le due drā del reu-
 barbato debbiano esserle due onci, & che sia nato lo errore in figurar il
 segno sup delle drā, per quello dello nocio, lo quale uoxosi con due cor-
 pic. Ma mai a alcuni testi nō habbiamo trouato altre che due le qua-
 li parendoci poche habbiamo in tempo esseruato il sirope senza reu-
 barbato, & nel dolo poesia i Medici reubarbato, che si tiene anche
 preparato senza, usano esseruano per ciascuna oncia col lor cōsenso, &
 patteme to sirope solo, o uno al più si, come lor piaceua, o in solfaza, o
 dissoluto con un poco d'acqua di cicorea, ouero in quella infuso, & è
 preso: a quale moltiplicata poi a più quantità del sirope, habbiamo
 olleruato, come tramato assai preparato con reubarbato.
 La battifoso, ò battisofere, ò battisochera, come la uogliamo dire,
 che in tutti questi nomi è detta è una herba, che nasce più nelle biade,
 che in altri luoghi, le cui frondi, & tutta la pianta insieme sono di colo-
 re bianchiccie, sottili, lunghe, di gusto amaro, & fāno tirare a quel-
 le del polio, il fiore è celeste, il fente quātunque sia poco, & quasi mai
 nō si raccoglie, è bigio, ne sono di due maniere, ne in cosa altra sono dif-
 ferenti, che un poco nel fiore, peraoche quella specie, che è in uso l'ha
 alquanto tagliato di alcune punte, nel rimanete sono una cosa medes-
 ma come è detto. Et così si deve anco credere, ch'elle siano di uo istef-
 so, valore, il quale nō è verantice da sprezzare, hauēdo qlla facoltà, che
 affermano gl'isprimetatori, cioè di valer rāo ne i ueleni, & nelle mate-
 rie pestiferi. E qsta herba nella Lōbardia, notissima, & è detta da più
 scortola per farli cō qlla, poi che è cresciuta, & fatta dura, qle seopi-
 dette da noi, molesine, à differēza di qle altre scopi alpre fatte di scab-
 biofa colgonia in alcune parte le dōne, con sollicitudine la mattina di
 S. Giouāni di estate, inanzi, che si leui il Sole, & la iterguano in fasciuo-
 li, laquale, come è poi da quelle tescito, vale marauigliamēte, à difersi del
 la matrice, & massima: è q alla itragolatione, di quella in scumiglio.
 sogliono le cōpā, nelle farle q ghirā de de' tuoi fiori, p. vaghezza. Cer-
 ti Medici hanno oltimamente per la battifosa fatta meglio in questo si-
 rope

ropo la cichorea seluatrica pe'l giusto migliore, et per la facoltà, che essa ha oltre il resistere a veleni, di risolvere le oppilationi del fegato, et della milza. Noi nondimeno, si come è nostro debito, & ufficio di non vscire, conoscendolo, della intentione de gli autori, l'habbiamo sempre preparato con la battisochera: auenga che lo istesso autore si sia ingannato, si come di sopra dicemmo nella cichorea, nel crederla scario- la agreste.

Siropo di Betonica magistrale.

Il siropo di betonica è vtilissimò nelle infermità de gli occhi, & del le reni, & difetti delli luoghi delle donne. Chiarifica il vedere, & confortarlo. vale al dolore della vesica, moue i menstroi, & mitiga gli lor ardori. fa alla soffocazione, & ne leua lo ardore dello stomaco. prepara si in simil maniera. Pigliasi di betonica man. vno di ruta celidonia, fre garia, eufragli, ligustico, pulegio, camedrio, rosmarino, origano, foglie di lauro, saluia, hisopo, liquiritia, rubia de i tintori, & garofilata ana manip. mezo, di seme dianisi, d'aneto, di petrosello, & di lattuca ana oncia vna, & meza. di rose, & fiori di boragine ana oncia vna, si fa di ogni cosa decottione, & siropo con zucchero.

Altro siropo di succo di betonica magistrale.

Il siropo di succo di betonica vale a quel tutto, che fa l'istesso succo di betonica. Hora a farlo si prendon di succo di betonica depurato lib. tre di zucchero lib. due, & chiarificandoli si fa il siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di succo di betonica magistrale.

Questi dui siropi sono magistrali, & amendue costumati. deue si auer tire, che quādo è ordinato, di farli specificare, & nō vfare l'vno per l'altro. la quātità del zucchero nel primo serà (come è giudicato da più periti) de lib. 3. & quella dell'acqua pe'l decotto de lib. 8. che poi netta resterà lib. 4. & meza, ouero 5. quātità sufficiente a quella del zucchero.

Siropo di succo di salua magistrale.

Il siropo di succo di salua si da a promouere li menstroi, & la orina, & gioua alla paralisia, & è capitale. fassi cosi. si togliono di succo di salua purificato lib. 4. di zucchero lib. tre, & si fa siropo.

Osseruatione.

Questo siropo è magistrale, & in vso in alcune parti.

Siropo di Scolopendria del Tussignano.

Il siropo di scolopendria vale alla itteritia per cagione dl oppilationi ne di fegato, & di milza. parasi in cotal guisa. si piglia di scolopendria, lingua ceruina, endiuia, e patica, assenzo, & cichorea ana manipolo mezo: di cuscuta oncia vna: di semi cōmuni maggiori, fiori di boragine, & di buglossa manipolo vno di capel verec, di radici di finocchi, di petrosello, & di brusco ana manipolo mezo. Fassi di ognà

cola d'cottione in pura acqua diligentemente, & siropo poi con libre tre di zuchato, atomizandolo nella cettura con quante spetie anno date in vna tela, cioè, di foglio, lacca, spigo, & cassia ana dramme due.

Osseruatione.

Questo siropo di scolopèdria è in vso, la descrizione è posta dal Tusignano sopra il 9. Ad Almanfore nel cap. che ci fa dell'interitia da oppilatione di fegato. la scolopendria vera qui si dimostra, & si conosce esser il nostro cetrach, nominato aspleno da Dioscor. per esser la lingua d'cervina herba così detta, & assai nota costumata però ignorateme per scolopendria. l'hepatica è herba, che nasce ne i pezzi, nelle murglie acquose, attorno alle fontane, & nelle cauerne detta volgarmente herba fegatella. la cuscuta è qui insieme cò la scolopèdria la base del siropo, per essere quella medicina singolare all'interitia, & oppilationi del fegato, & della milza, si come ci è accertato da Galeno, & da Serapione. Et deue essere essa cuscuta oncia vna, & nò già drama vna, ò due, si come l'hàno molti nella trascriptione, che hanno fatto di questo siropo. Può essere auenuto lo errore dalle stampe nel figurare la dramma per oncia. E che così debbia essere vn'oncia, ne siamo accetati da molti Testi, & dall'buone operationi del siropo. Si deono le specie, con lequal va condotto il siropo, bollire à lungo, e propriamente quando il siropo è alla metà della cottura, e questo à fine che l'acquistà di esso siropo faccia dileguare la lacca, & ne tragga meglio in se la sostanza.

Siropo di iua di Nicolò Fiorentino.

Il siropo d'iuà di Nicolò Fiorentino è ualidissimo molto alla paralizia. & a farlo prendonsi d'iuà manip. due: di salvia, maggiorana, rosmarino polio montano, origano, calamento, mentastro pulegio, bisello, thimo, ruta domestica. & seluatica, betenica, & serpillo, ana manip. uno: di acoro, aristolochia lunga, & reioda, precedano, ualeriana, bionia, gèriana, & dittamo ana oncia meza, di radici di finocchio, di petroscello, di apio, d'iparagi, di brucò ana oncia una, di sticados, seme d'aniso, di finocchio, di leuistico, d'amets, di carui, & filer montano ana dramma tre: di pirethro oncia una, & meza, di uua passa oncie due: d'acqua & mele tanto che basti. & aromatizasi con cinnamomo, noci moscate, & cubebe, & fassi il siropo, ilquale è ottimo in questa materia, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di iua di Nicolò

Questo siropo d'iuà di Nicolò Fiorentino è posto da lui nel terzo libro nella cura della paralizia, & è com'egli dice utile, & profiteuol molto a quella materia, & à tutte le deglie delle giunture per difetto di gotte: L'iuà è quella herba detta volgarmente herba lunaria, & urbiga, pel fiorire, ch'essa fa ad ogni luna sono i suoi fiori melini, & essa stropicciata rende odore rafinoso. Chiamanla alcuni iua arthetica

per

per giouare ella alle doglie arthetiche, & a differenza ancora d'un'altra specie d'ua detta mofcata. Vogliono, & giudicano più fauij, & l'aprouano, ch'ella fia lo camepithio primo di Dioscoride. la quantità del l'acqua per decotto non serà meno di libre quindici, et farassi cōsumare il terzo: quella del mele serà le due parti delle tre, che sia il decotto netto, et colato. le specie per l'aromatizatione seranno oncia meza per cadauna, et questo limitatione habbiamo hauuta da dottori, et Medici eccellentissimi.

Siropo d'arthemisia magistrale.

Il sirope d'arthemisia fa ualorosamente à tutti i uitij, e difetti, et ma la compleffione della matrice, & prouoca il mēstruo: onde si para così. Togliōsi d'arthemisia manip. due, di calamento, foglio, latuegia, origanone, rhimo, tamarisco, & sticados ana manip. vno: di chamamilla, meli loto, maggiorana fiori di rosmarino, blate bisanti, & calamo aromatico ana dramme tre: di spigo celtico dramme vna: di camedrio, maticcaria minore, betonica, & abrotano ana manip. mezo: di acoro praffio, foglie di rubbia maggiore, e siler montano ana oncia vna: di asaro, squinanto, seme d'apio, di ameos, di finocchio, & di aniso ana dra. sei. Fassi d'ogni cosa decottione in quantità sufficiente di pura acqua, & sirope dopo con mele tanto che basti.

Osseruatione nel sirope di arthemisia magistrale.

Questo sirope di arthemisia è in vso appresso tutti. la compositione è magistrale, & la più laudata di molte altre, che ci sono di questo nome di arthemisia, & di maticcaria, & altri siropi dati p' valorosi à difetti maticcali. le compositioni essendo tutte confuse non si offeruano, auenga che sieno di vna medesima facoltà, & habbiano vna istessa intēctione, la quātità del mele nel cōporre il sirope non serà ne più, ne meno di libre cinque, & quella dell'acqua pel decoto libre 12. non patendo le cose da cuoc. rsi, ne cottura, ne bollitione longa. restarà esso decotto bollito, & consumato la terza parte, quantità sufficiente, & giusta à quella del mele. la cagione, che habbiamo noi qui detta la quātità dell'acqua & del mele è stato solamente per gli errori, che più volte habbiamo veduti di molti inesperti nel comporre questo sirope con più, & manco acqua, & con più, & meno mele ancora, si come loro apportaua la discrectione veramente irragionuole del lor giudicio.

Vino melato.

Il vino melato si fa in questo modo. pigliansi di ottimo cinnamomo cinque dramme di spica aromatica vna: & quattro per specie di garofani, di gengenou, di legno aloe, & macis: due di cardamomo maggiore, & una, & meza di zaffrano. si pestano grossamente, & si pongono in dieci libre di buon vino vecchio, & in due di ottimo mele

spumato. poi si fanno bollire, & quindi si colano cō un colatoio grosso di panno. Poscia vi si aggiunge vno scropolo di muschio.

Osseruatione del vino melato.

Dice Galeno nel libro quinto di conseruar la sanità tali parole. non vieterei, che i vecchi vlassero il vin fatto con mele, & massimamente quelli a quali la pietra nelle reni si genera, ouero che vanno à pericolo delle gotte, ò di qualche infermità articolare; onde sarebbe ottimo per far tale compositione il vino Sabino, ò al uno altro a quello simigliante: mettasi adūque in tale vino del pettoselino, & questo facciasi a quelli, che patiscono male di gionture, ma à quelli che anno mal di pietra, vi si aggiunga alquanto di betonica, & di cedro.

Ossimele di Giuliano secondo Galeno scritto nel secondo libro a Glaucone nella cura delle gotte fatte da humore cholericò.

Tolganſi à fare tale ossimele quattro dramme per specie di foglie di ruta, & di origano: & due oncie per sorte di radici di mandragora, & di anetho, vna di ireos, & due di agarico, & una libra di raggia grassa, tre oncie di coccognidio, & meza per sorte di cataputia, & laureola, due di polipodio. vna per specie di folio, di costo, di spico nardo, & di reupōtico: & tre per sorte di squilla interiore, & di cime di ebuli: vna dramma di asaro, tre oncie della scorza di mezo del sambuco: & due per sorte di epithimo, helleboro, & di acoro, una per specie di hysopo, di amomo, di hypericone, & di cumiuo: & due di anisi: di aceto forte una libra, & due di mele, & si fa in tal modo. pestansi diligentemente i laticinij, il costo, il coccognidio, & il spigo nardo, tutte le altre infondare i nell'aceto per tre giorni, quindi le farai bollire tanto, che la metà dell'aceto sia consumata: poscia gittansi uia le herbe, et di nuouo si faccia bollire, finche ne diuenga come mele, et usasi.

Aceto Passulato di Antonio Cermisone.

Pighiansi à cōpore cotale aceto due libre di aceto di uino nō molto grāde, et due oncie d'uuu passa, facciansi bollire fino alla cōsumatione della 3. parte dell'aceto, quindi colausi, et fortien. et spremasi l'uuu passa. Poi pestasi nel mortaio, et di nuouo si spremano, et quindi ripōgasi.

Siro po marauiglioso contra la febre quartana, tratto dalla

*Pratica di Misue, la done cura la doglia della testa
fatta da humore melancholico.*

Piglia una oncia per specie di capel uenere, di radice di buglossa domestica, & di seluatica, & di fiori loro, di polipodio, et di epithimo sette dramme per ciascuno: di folliculi di iena, di camepitheas, & di sticados: tre egualmēte di helleboro negro, di camedreos, & di squanato; quattro di eupatorio. Le quali tutte cole fuer che l'epithimo bollano in quattro libre di acqua fino, che sia consumata la metà. poi

ni si ponga l'epithimo a dar vn bollo appresso con otto oncie di succo di pomi, et una libra di zucchero.

Osseruatione.

Questo siropo chiamano i Speciali siropo di pomi composito, ilqual è dignissimo contra la febre quartana, per la quale Francesco de Pedemontio ne scriue vn'altro, nel Capitolo, che egli fa delle febri melancoliche, il quale è questo: si piglia vn manipolo, di calédola, di pimpinella, di lupoli, di cinque foglio, di trefoglio, di lingua di ariete, di capeluene re, di radici dell'vna, & l'altra buglossa, & di fiore di ambedue, di cichorea, di hepatica, di spina biaca, di camepitheos maggiore, & minore, di capari freschi, & della radice, & scorze di quelli di seme, & scorze di tamarisco, & di scolopendria con la radice: due oncie di viole, & di fior di bocagine, & venticinque sebesten, & altre tante pruni: & meza oncia per sorte di seme di cuscuta, di thimo, di epithimio, di anisi, di fenocchio, di liquiritia, di vua passa, & di sticados: vn pugnetto di orzo mondo: & due oncie per specie di semi comuni, & di scorze di radici, due dramme di squinanti, & due oncie delle cinque radici comuni, le quali infonderai ne l'aceto. tutte queste cose bollano in sei libbre di acqua, fino che la metà sia consumata, quindi colansi, & vi si aggiugne vna libra, & meza di succo di buglossa, & altro tato succo di pomi dolci. Poscia vi si dissoluo dētro due lib. di zucchero, & meza di mele rosato, & 4. onc. dell'aceto delle predette radici: vi si aggiugono

Siropo di heberici *Siropo di heberici* *Siropo di heberici*
Tolgaſi a far tal siropo quattro dramme di spodio, vn manipulo di cichorea, due oncie di vua acerba, & quattro di berbeti, & due lib. di zucchero, & te ne faccia siropo.

Siropo di hepatica scritto nel cap. della mala complessione semplice, & composta del fegato.

Pigliaſi vn manipolo di hepatica, vno di lenticchia di acqua, vna oncia de fiori di zuccha, & altro tanto di viole: vna dramma di cinide di squinanti, & una libra di bianchissimo zucchero. quindi vi si getta sopra quattro oncie di vino di pomi granati, & poscia vi si aggiugne una dramma per sorte di sandali, & di spodio.

Siropo di mirabolani scritto da Rasis nel trattato delle infirmità articolari, il quale si contiene nel Cap. che monifica il sangue, & la cholera.

Tolgaſi cento drame di mirabolani citrini, i quali lauinsi cō acqua calda: cēto di reubarbaro, il quale pongaſi in acqua fiedda: ma sia tato l'acqua, che ne auāzi sopra due detta: quindi poſgaſi al fote quattro grani poi gettaſi via l'acqua delli mirabolani, & di nouo ve ne aggiugna nella quale laſcinsi tanto tēpo, che pđano il sapore, & ne diuegano biā

chi. poi pigliasi la prima, & seconda acqua, & cuocasi al fuoco con cento dramme di manna bianca, & leuasi via la spuma in guisa, che ne diuenga come giulebbo: ma volendolo far più forte vi si aggiunga vna dramma di scamonea, & per ciascuna libra, vn'oncia di acqua rosa.

Siropo di turbith pur dalmatesimo Autore scritto nel predetto trattato, nel capitolo oue si narra delle medicine, che purgano la flemma, & i crudi humori.

Pigliasi a far tale sirope vna libra di turbith, ilquale mettasì in tre libbre di acqua fredda, & pongasi per vn giorno al Sole, quindi colasi, & se non haurà più sapore, gettasi via: ma se ne sarà restato di nouo infondasi in acqua, & mettasì al sole, finche il sapore si patta. poscia tolgasi la prima, & seconda acqua, & vi si aggiunga vna libra di zucchero, & bol la tanto, che ne diuenga come giulebbo.

Siropo di Pimpinella scritto da Giouanni Anglico nel c. doue si tratta della cura de' tifici.

Tolgasi vn Manipolo per specie di pimpinella, di consolida maggiore, & di mezzana, di bisopo fresco, di politrice, di cetrach, di adianto, di scatiola, & di radice di vngula caballina, tre di capel venere, due dramme di viole, & vna dramma per sorte di foglie di neufari, di quattro semi freddi mondati, & di liquiritia monda, & meza onc. per specie, di zucchero candito, di peneti, di seme di bombace, di seme di cotogno, di bolo armento, di succo di lattuca, di portulaca, di papauero bianco, di acini, d'vua, & di succo di liquiritia, & tre dramme per specie di diagenti di gomma arabica, di amido, di foglie di rose rosse, di spodio, & di sague di dragor, & due dramme per sorte di seme di althea, di seme di malua, di vua passa netta da gli ancini, di pignoli, & di fichi, & vna libra orzo mondo, & tre di zucchero, & se ne faccia. sirope con acqua picuana.

Siropo di Gagliaraccontato pur nel medesimo cap.

Pagliasi vn'oncia per specie di radici di enula capagna, & di irtes & vn manipolo per sorte di bisopo, di calaminto, & di adianto, due dramme di succo di galipico, & altro tanto di succo di cauli, uo' noua di succo di liquiritia, & vn'altra di carne di dattoli: & siuezza per specie di mortellagine, di seme di lino, & di sen greco, & vna libra di mele. & se all' infermo non piacciono le cole amate, ui si aggiungor otto dramme per sorte di marrubio, & gramegna.

Siropo di sano, che si contiene nel capitolo della cura della paralysia.

Tolgasi tanta quantità, quanta si conuiene per specie di radici di rafano, di lapatio acuto, di giglio, & di peenia, tutte queste cose si fondano in aceto, & vino, che stiano vn giorno, & vna notte, quindi pigliasi vn manipolo per sorte di salua, di eupatorio, di camedreg, di campithoeos, di calaminto, & di hyssopo: vna dramma per specie di anisi, di

fenocchio, di carui, & di peonia, due di acoro, & due di squinati, & meza oncia per sorte di noce muscata & di cinnamomo, una di boragine, & meza per spetie di scorza di frassino, & di granato seluatico. & vna lib. di mele. cuochasi in acqua nellaquale ferro affocato sia estinto.

Siropo di Mezereon

Pigliasi una dramma per specie di radici di fenocchio, di petrosello, di brusco, di radici di peonia, di lapatio acuto, di aristolochia rotunda, et un manipolo per ciascheduno di hissopo, di pulegio montano, di pētafilon, di camebreos, di camepitheos, di thimo, & di rose, & due drāme per sorte di mētha, di succo di boragine, di scabiosa, & di fumoterre, & meza oncia per sorte di seme di peonia, di anisi, di fenocchio, & di carui, meza drāma di ameos, sei di cucurta, & un'onc. per specie di uisco di quercia, di epithimo, di sēna, & di folie di sticados arabico, & una dramma di polipodio, & se farà nel tempo dell'estate, ui si aggiunga una oncia per sorte di scolopendria, di cortecce di genettra, & di frassino: un'oncia di mezereon, & una libra et meza di mele rosato, et se ne faccia siropo.

Siropo di rubea tinctorum di Gio. Angelico per la sterilità.

Tolga si meza lib. per ciascheduno di artemisia, di rubea maggiore, et di sauiua, ma la sauiua perche è amara, si debbe porre in minor quantita; due dramme per sorte di foglie di mentha di absinthio, di cime di origano, et di calamēto per una, di spico nardo, due di squinanti, tre di calamo aromatico, meza di peonia, & vna per specie, di anisi, finocchio, & di carui, due di siler montano, & due di ameos, & con due libre di mele rosato se ne faccia siropo, ottimo a difetti mattricali, & a prouocar li menstrui.

Siropo di Pulegio Albucasi.

Pigliansi tre manipoli di artemisia, vn per sorte di gariofilata, di calamento, di capifoglio, di origano, di pulegio, di chamomilla, di melissa di costo, di balaustr, di radici di finocchio, di sisimbrio, di petrosello, di leuistico, di lapatio, di radici di giglio, di capel venere, di adianto, & di enula cāpana. due drāme per sorte di finocchio, di seme di petrosello, calamo aromatico, & dell'vno, & altro sticados, di antho, di thimo, di epithimo, di noce muscata, di macis, di seme di basilico, di chamedreos, d'endiua, & di patlinaca, due li. di mele, & di zūccharo, & vn poco di vin bianco, & se ne faccia siropo, che è mirabile a difetti mattricali.

Siropo di Sebesten.

Tolga si due oncie di sebesten, meza di rubea tinctorum, due per ciascheduno di anisi, cumino, liquiritia, seme di lattuca, di meloni, di cucumeri, & di malua, tre dramme per specie di alchechēgi, di fen greco, di sticados, & di prassimo: due per sorte di seme di apio, di ameos,

di petrosello, di radici di triboli marini, di dauco, di finocchio, & di meuc: cinque di sangue di ericio preparato, & altrettanta quantità di scor deor: sei per specie di pietra spongia, di lapis iudico, & di scorze di noc ciole. coquansi tutte queste cose in due libbre di acqua, oue bollano fino alla metà; quindi colinsi, & alla colatura si aggiungano due oncie, & meza di aceto squillitico, & due libbre, & meza di zucchero, & bolla no a lento fuoco.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto nell'antidotario di Bartolomeo, Mōtagnana,

Siropo di Opio.

Tolgasi al peso quattro grani di opio, sei di iusquiamo, vno & mezo di scorze di mandragora, tre scropoli di semi di apio, vn'onc. & meza per specie di semi di papauero, & di semi di latuca: vn manipolo per sorte di foglie di latucca, d'endimia, ouero di cichorea, & un manipolo similmente di foglie di papauero, & di mercorella. pestansi grossamente, & bollano in tre libbre di acqua, finche la metà sia consumata quindi colansi, & vi si aggiunga zucchero, & se ne faccia siropo.

Siropo di Piantagine.

Pigliansi quattro oncie di succo di piatagine puro, di acqua pluuiale, ouero di rose vna libra, & due drame per sorte di spodio, di nocce di cipresso, di balaufti, di sumachi, di sangue di drago, di gomma arabica, di mastice, d'iucenso, di galla, di hipoquistidos, di lapide hematitis, di rasura di auolio. coquansi nel predetto succo di piantagine, & acqua rosa, finche la metà sia consumata. quindi vi si aggiunga zucchero, & se ne faccia siropo.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto da Arnaldo da Villa Nuova nel lib. 2. nel caso della disenteria hepatica, & de gli intestini.

Siropo di fichi.

Tolgasi vna libra di fichi bianchi, & dieci di acqua, coquansi a lento fuoco, tanto che ne diuenga come Ginebbo, & quindi l'vsate.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto da Nicolò Fiorentino nel lib. 5. al c. oue si rice conta della cura de' dolori colici fatti dalle feci.

Siropo di Acoro.

Pigliansi tre oncie di radici di acoro, mezzo manipolo per sorte di hifopo, di calamento, di origano secco, di melissa, & di buglossa, & sei dramme per specie di sticados arabico, di polipodio, et ottimo pietro tre: di pepe longo, et altrettanto di negro: meza oncia per ciascuno di ottimo cinnamomo, et di eletto gengiouo, et di buona senna, et una drama, et meza per specie di mirabolani chebuli, d'indi, et d'emblici, sei

Osservazione.
E scettro questo siropo di acoro da Maestro Girolamo da Casale eccellenteissimo fisico.

Confessione di iacur di Mesue.

20. 5. 1871. *Observatione.*

per

per tenerlo così in bottega. Galeno nel luogo detto lo raccontà in molti modi tutti diuersi, che più, & più Medici antichi offeruauono. i quali perche furono discrepanti, & le compositioni discordi, & irragionevoli, ne alcuna ne approbò egli, che quella di Critone, che laudò, & imitò nel comporla fuori però, che non vi fosse ne croco. ne mirtha, ne rosa altra tale, che esso Critone ui meschia, & che ui meschiano quasi tutti gli altri. giudicatola bonissima. f. fosse fatta di solo decotto, & mele semplicemente. si indusse egli a scriuer il suo diaccediorde, che è pure lo stesso di Mesue, nella seguente maniera. posto, che io haueua a macerarsi dieci capi di papauero (che tanti ne pone Critone) in uno sestario di pura acqua pluuiale, o di fonte, non però corsa per canali di piombo, che essendo questa uiciata di feccie, o piombo, & potendo indurcir di enteria, è da fuggire: ouero (come vuole Sorano) quindici capi a due sestari d'acqua, o tollendo il termine di mezzo dell'uno, & dell'altro di otto, o di noue capi per sestario d'acqua, nellaquale lasciatogli macerare, non già (come vuole Hera Medico) per tre dì: ne manco, che subito ui sieno posti, s'habbiano a cuocere, percioche essendo essi papaueri humidi, e molli basta un dì a macerarli: ma se duri sieno, & secchi, ui vuole piu tempo, onde la elettione loro serà, che non sieno molto induriti, ne molto molli. Hanno i secchi pochissimo succo, & i molli grossi, crudo, aquoso, & inualido. Quegli ancora s'hanno da fuggire, che sieno nati in luoghi humidi, & paludosi. Tolti hora i papaueri non molto humidi, o secchi & così mediocri tra grandi, et piccioli (percioche la grandezza loro et picciolezza comporta et più, et meno acqua) et macerati conuenientemente, gli faceua io cuocere fino alla consumatione della terza, ouero quarta, o altra simile parte. ma diuenuti, et fatti flaccidi ponendoui pure nel bollirgli radice frappata di liquiritia, o'l succo hauuto di Creta, ne faceua collatura, allaquale mischiua la metà di mele, et insieme gli ricuoceua a giusta consistenza. Il daua così cottato a coloro, che erano oppressi da catarrho sottile cadutogli dal capo al petto, alla aspra arteria della canna inducendoui tosse, et lunghe uigilie. Lo cōfetto ancora con sapa, puo il medesimo, et più efficace nel muouere il sonno, et a catarrhi acuti. Ma se dal capo al polmone sia troppo molto humore, et bisogna cauare lo sputo, è migliore fatto con mele. Et occorrendo prouocare il sonno, e'l sputo, si compone con sapa, et cō mele. se'l carato serà sottile, et acuto, si fuggirà il mele, ilquale lo può aumentare essendogli cōgiuto di facoltà. Et la sua misura due cucchiari di giusta grandezza laquale s'accresce, et sminuisce, si come comportano i corpi robusti, et deboli, et l'età, regioni calde, et fredde. Questo è di Galeno, che benissimo ha offeruato Mesue, fuori che l'additione delle specie, et uue dice nella fine essere, che lo compengano di zuccidi peneti,

peneti, che non disse Galeuo, forse per non essere al suo tempo noto il zuccharo, eccetto che il condensato su le proprie canne per naturale insudatione, et uigore del Sole, che se come habbiamo detto, fusse da lui stato conosciuto il zuccharo, non è da dubitare, che non solamente in questa confettione di acodione: ma in molte altre ancora l'haurebbe egli adoperato. et così fatto haurebbono molti altri greci, che giamai lo uiddero. Il modo, col quale hoggidì è piu osservato comunemente, è con mele solo, et con zuc. ancora da alcuni altri, benchè da pochi, et questo cō ottime ragioni si lauda piu per cagione del mele, il quale per essere di natura molto calefattiuo, et sottigliatiuo, acuisce le materie, et le fa correre, ch'è pure contro assai uolte all'intention del confetto. Noi a dì nostri hauẽdolo preparato a tutte le guise, nõ l'habbiamo provato migliore ne più efficace, che composto di buona decottione fatta di capi di papauero raccolti di uno, o di due giorni auanti seruato per il numero alla quantità debita de l'acqua lib. tre, di zucc. ouero peneti lib. meza: di sapa bonissima non fecciosa fatta d'ottimo mosto, et cotta a giusta spessezza libra una. Et se fuori di stagione ci sia occorso farlo, che nõ sieno stati freschi i papaueri, l'habbiamo pur fatto con la medesima cōpositione, et ha hauuta l'istessa facoltà essendo ristretto, et riservato nella cortica de' papaueri il succo loro migliore, benchè fatto de' freschi sia assai piu ualoroso. Hora ci ricordiamo, che noi ne habbiamo con autorità de' Medici fatto di usare quello composto cō mele: perche assaggiandolo, nõ gustauamo sapore di papauero, ma solo il meligno, et allhora piu quando era fatto di papaueri secchi, et mele impuro, si cōpone ancora questo diacodone in forma solida, ma questo diremo nei confetti aromatici al suo luogo. il testatio quantunque in tutte le cose, et in tutti i luoghi non corrisponda di peso uguale, nondimeno qui all'Italiana, essendo pure l'acqua liquore simile al uino si intende di on. 30. stimano alcuni, che i ramich sieno stati aggiunti nella descriptione di Mesue da qualche curioso per esserne alcuni testi senza: deue essere la cottura, et consistenza di questo cōfetto simile a quella di loch douendo esser tosto lambendo come quegli. chiamasi senza specie semplice, et con specie composto.

Diamaron di Mesue.

Il Diamaron è conueniente in gargarismi alla istoriatione del palato, alla postema delle fauci della gola cō ardore, et pericolo di schiratia, et a tutte le specie di stragolatione. si piglia a cōposito di succo di more domestiche, et di succo di rouiana li. 1. et meza. di mele, et sapa per ciascuno li. si cuono insieme fino che il mele diueghi spesso, et si serbano di qlli che u'aggiogono, si come richiede la necessitā di rose, balauisti, alume, mirtha, zaffrano, et succo di agresta per ciascuno parte uguale.

Questo diamorone è, che più s'è strua generalmente, & è l'istesso, che pone Mesue nella distintione de' loch. si tiene da tutti preparato sèza l'additione delle specie, le quali pur quando u'bisognano, u'bisognano, o in tutto o in parte. si come vogliono i Medici: ben che per quella essi suppliscano in decottioni virtuate da dette specie, & da altre simili, ci sono più altre descrittioni di diamorone, delle quali quella si come è detto è, che più s'offeruà. costumasi quella anchora di Nicolò fatta con meza libra di succo di more domestiche, di succo di more ditouibati lib. 1. di mele lib. meza, & si sapa oncie tre. cotti insieme à giusta spessezza. Da Diosco. nel Cap. del moro, & da Gale. nel sesto del miratmir si può benissimo conoscere, che da loro, & da Andromacho ha tratto Mesue questo suo diamorone. E il più piaceuole, si come ha egli fatto di tutti gli antidoti, che ha descritto di altri autori, benché certi Galenisti da un certo tempo in quà non vi laudino la sapa per non lo hauere ne i diamoroni loro Grechi alcuni. Noi nondimeno sempre la ui poniamo, & così ui è anchor posta da altri dispensatori. ci fa uenire à memoria hora che il scriuiamo, che hauendolo noi à preparare in Roma, & essendosi fatto i mori, liquali con molta difficoltà haueuamo hauuti, quasi che secchi per altre occupationi, che ci auuenero, ne stauamo in pësiero: Quàdo ch'vn Medico Galenista eccellentissimo molto, & nostro amico, ci mostrò come con una inghiastara di succo di granati mezzani poteuamo trarre da tutti quei mori la sostanza, che haueuano, & quella, che si era in loro densata col bollirgli nel detto succo di alcuni bollori, & poscia esprimerli. Et ci fece anco vedere, (che non poco lo haueuamo caro) nel sesto di comp. di med di Galeno, che era questo ben fatto, ne poteua esser ripreso: però che cò succo di essi granati, & di peri saluaticchi, di sorbe, di nespole, di cotogni, di cornali & di altri frutti astringenti, & con uino stittico si poteua fare medicamento con mele di facoltà uicino al diamorone, laquale cosa habbiamo ancora neduta dipoi in Mesue nel capitolo della cura della schiarantia.

Diacarion di Mesue.

Diacarion è conuenientissimo a coloro, cui gli scende il catarrho fortile, & acuto dal capo al petto, & alla canna del polmone, c'ue si cagiona postema, strangolatione, & morte. E più valoroso nella soffocazione della schiarantia, & postema della acola sanguigna, che il diamorone. se ne beue poco, & si pone ne i gargarismi. fassì così. si toglion di succo tratto ne i giorni caniculari dalle scorze ouer lame, che sono intorno alle noci libbre quatro di mele buono libbre 2. & si cuocono amendue insieme fino che s'ingioffano a consistenza di reb, hauendo prima con una bollitione purificato il succo. Intrauengono su questo medicamen-

to quattro intèrioni, però che per donne, fanciulli, & altri, che sieno delicati, molli, & humidi di natura basta, che sia così fatto semplicemente. & quando il male è nel principio, vi si aggiunge alcuna cosa, che sia stitica, come rose, e balauiti. Et quando più l'indispositione è in stato, vi si meschia zaffrano, & mirrha, & quando è in declinatione, vi si mette sale nitro, sale aromatico, & simili, & è medicamento esperimentato, & sublime.

Offertatione nel diacarion di Mesue.

Questo diacarion così detto da greci, che tanto à loro importa, quãto à noi latini dianucis, & à gli Arabi rob di noci, è molto vsato: & è medicamento (quantunque di poco precio) di molto valore. Et temuto da tutti, & così noi lo teniamo preparato semplicemente, percioche sempre occorrendo si può far composto con qual si voglia additione. varia Galeno questo diacarione nel sesto del miramir, doue ha ancora il diamorone. ne in cosa altra è differente à questo detto da Mesue, che da ha uere il solfo viuo in luogo del sale armoniaco. I giorni caniculari sono gli più estiuu dell'anno, & propriamēte dal mezzo Luglio à mezzo Agosto, quando appare vna stella detta cane. Nel qual tempo sono più le scorze d'esse noci sugole, & sustantieuoli.

Rob di ribes Siriaco di Mesur.

Il rob di ribes Siriaco rinfretca, & astringe. onde ammorza'l colere de lo stomaco, rimoue l'ebullitione del cuore, & lo conforta. spegne la sete, & ferma il vomito, & il flusso cholericò. parasi in q̃ta guisa, si prendono di succo di ribes lib. x. si cuoce cō facilità tãto, che si cōsumi il terzo, & si cola, & si lascia riposare fino, che si chiarifica. Fatto chiaro si riuoce à lēto fuoco in vaso vitriato ò si pone al Sole, che s'ingrossi à spessazza di mele, & serbasi. d'assi cō acqua fredda ouero di neue. Et sapiasi che'l rob di succo d'herba aceto sa ha la virtù medesima di q̃to di ribes.

Offertatione nel rob di Ribes.

Questo rob di ribes Siriaco così detto a differentia, di quel fatto de' nostri ribes è nelle facoltà sue eccellentiss. vale oltre alle prenominate virtu ad eccitare l'appetito, al male de' varoli, à chiarificare la vista, alla ebbrezza, & è mirabile nelle infermità pestifere. E aggradeuole al gusto, delectabile allo stomaco, & molto vsitato: ma poco se n'ha che sia puro, & composto legitimamente: però che comprandosi egli à Vinegia. & in altri luoghi su le fiere & nõ hauendo i ribes di Soria, nel suo succo da comporlo, si ti troua le più volte sofisticato, & falso: che oltre che non sia egli di succo sincero, ne composto di zuccharo (come lo compongono i più petiti à più sua conseruatione) si ritroua quasi sempre fatto di mele, & altre misture di succhi, si come di tale ne habbiamo assai veduto nelle visite. il quale da nostri consoli, & Medici

peritissimi condannato lo faceuano gettare via. E la scusa delli mercanti, che lo vendono, à chi si conduole, è, che così è loro portato di Soria, ouero di Alessandria. laqual scusa costando poco la rimettiamo: ma nõ già, che nõ restiamo di auertite i compratori, che vi vñino nel cõprarlo diligentia, approuandolo bene, ch'ei sia nel giusto buono, & di grato sapore, & così, ancora nel colore, che sia chiaro imitante vn flauo aperto. Et di questo sene trouerà di bonissimo in Venegia da gli huomini da bene: ch'altri che i tristi nõ si dee credere, che lo falsificano. Et sappiasi, che parimente il rob d'hei ba acetosa, quel di berbero, quel di granati acetosi, quel d'agresta, e quel di cedro vaglion tutti (come nelle descrittioni loro lo accerta Mesue) nelle facultà di questo di ribes.

Rob di ribes nostrano.

Il rob di ribes nostrano spegne l'infiammationi della febril acuta, la calidità dello stomaco, la sete, il vomito, e il furore del sangue. ristagna i flussi coherici del stomacho, e del corpo: & doma l'acutezza, & feruore della colera. faffi così. Prendonsi di succo del nostro ribes fatto chiaro libbre sette, di zuecharo scodolbre quattro, & si fa il rob, cuocendi gli insieme debtamente.

Osseruatione nel rob di ribes nostrano.

Questo rob di ribes nostrano è certo nobilissimo, & in tutto, equiuale a siriac. Alcuni, anzi la più parte si credono fermamente, che questo nostro ribes sia l'istesso de gli Arabi. Del che quãto si ingannino, si veggia nella commentatione dall'Ecc. Matthiolo in Diosc. su l'oxiacantha, nella qual fa distictione, & historia dell'vno, & dell'altro diligentemente. E questo nostro ribes quella pianta famineta seguita dal predetto Matthiolo senza alcun nome appresso all'vua spina fatta hoggi mai volgare in più giardini d'Italia, per intellerfi con essa le siepi, che partono i viali le cui frondi sono vitigne, simili di grãdezza à quelle dell'opio arbore col frutto in grappoleti, è rosso, quando è ben maturo, cõ gli acini tondi, poco maggiori del pepe, di saper acetoso è dolce insieme, perche si può egli assai bẽ vfare in vece di quel di Soria, ouer de gli Arabi, questo hà detto il Matthiolo con le facultà sue appresso, le quali habbiamo noi dettẽ nel fronte del rob, & hà di più commendato chiunque serba il succo suo anno per anno.

Rob di berberi di Mesue.

Il rob di berberi val il medesimo, che quel di ribes, è faffi come quel di Soria, non hauendo il succo loro freschor. toglionsi di berberi secchi lib. 2. & si macerano per tre dì in lib. 4. di succo d'agresta, poi si fa spremuta, & si cuoce à consistenza di rob, & serbati.

Osseruatione.

Questo rob di berberi per il fine dell'istessa virtù, come nella sua descriptione

serittione dice Mesue, ch'è q̃llo di ribes è auenuto, che molti lo disperano in luogo di quello. fatto però cō la spremitura de l'infusione di essi berberi fatto cō agresta. Et quelli massimamente vsano, che non hanno il succo di ribes. ma notasi, che questo rob di berberi, quantunque sia egli valeroso nelle febri molto acute, & nel spegnere la sete, & l'arsura della bocca, & parimente ne flussi de menstrui, & in ammazzar i vermi, & nel conferir allo spūto del sangue, & nel fermar i denti smossi, lauandosene la bocca, & in consolidar le gengiue, & in risolvere gargarizato l'inflammationi delle fauci, & dell'uluua. proibendole con la stiticità sua il flusso, che vi scende, & in consolidar la ferite fresche, & disseccare le vlcere vecchie: nuoce nō dimeno à stomachi frigidì, & à gli stretti di petto, & q̃sto dicono i Medici, che auiene per non essere il frutto, che s'vsà communemente per berbero l'istesso, & uero berbero de gli Arabi, detto nell'idioma greco oxiacantha: ma è altra cosa, si come diffusamente, & con uerità ha fatto noto l'Eccellentissimo Matthiolo nell'historia su la commentatione dell'oxiacantha in Diosc.

Altri rob, ouero robub ei son ancora oltre a i prescritti, & nominati detti da Mesue, che non si costumano, & di quelli pur ci sono, che in vece loro usano i suoi siropi: si come per il rob di cedro lo istesso siropo di cedro, & per quello d'acetosa il suo siròpo: & così per il mirtino, & quello d'agresta i propri siropi, & per quello di cotogni la medesima maua, & di più altri simili, che lasciano essendo la narratione loro di picciol momento,

Rob di agresta.

Il Rob di agresta si fa nel medesimo modo, nel quale si fa il rob de ribes.

Rob di Cornari.

Il Rob di cornari et iandio fassi, si come quello di agresta, & ha la medesima virtù.

Rob di sumach.

Il Rob di sumach ha le medesime operationi, che ha quello di Berberi, & si fa pur nel modo medesimo, nel quale si fa il rob di Ribes.

Il fine de i siropi.

D I S T I N C I O N E

D E L L E D E C O T T I O N I ,

E T I N F U S I O N I .



DE C O T T I O N I , Apozima , ouero Decotto , è l'istessa lessatura di tutti quersemplici, che bollendo in acqua di fonte, di pozzo, di fiume, pluuiale, marina, fatta falsa, aluminosa, sulfurea, & lambicata, & in altri liquori, come uino aceto, latte, fiero, lessiuo, & simili sieno atti a cuoceruisi dentro, & lasciarui ogni sostanza loro, & facoltà. I quali poscia lessati, & cetti, & trattene la colatura con espressione, ò senza, secondo che è il bisogno, & la volontà di chi adoperà, è l'istessa decottione, ch'habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti que' semplici che ui sono bolliti, & cotti d'etro con quell'ordine graduato, che ui deono: perciocche non tutti i semplici, ne meno le sue parti sono di una natura, & forza medesima, come è noto ad ogni perito. perche buona regola serà à chi dispensa, se ne decotti primamente ui si porranno à cuocere i legni, poi le radici, & sue scorze, appresso i fureoli, oltre à ciò le frondi, quindi i frutti, dopò questi i semi, finalmente i fiori. Decottioni sono ancora quelle infusioni c'hanno prima infuse, che cotte alcune medicine, nella qual maniera è quella del primo siropo d'assenzio, & quella del secondo siropo di mentha, detti amendue da Mesue, & descritti anchora da noi. Ne quali auanti, che si faccia cottura dell'assenzio, della mentha, delle rose, & del spigo, s'infondono per un dì, & una notte in succhi: & poi ò agnolezza se ne fa decottione. Et similmete qlla del legno guaico, il qual prima s'infonde, che si cuoca. Questi si fatti decotti, et altri simili si fanno à buona arte, et à fine, che le medicine nel stare, che fanno infusione lascino ne' liquori ogni facoltà, et potere: et che poscia nel cuocerle per dano alcune parti loro maliciose et ui restino le migliori. Et è questo in effetto uerissimo ne l'infusione, et decottio sopradetta dell'assenzio, et della métha; però che si toglie, et leua la flatuosa, et uerosa loro humidità su pssua. et potèrte a còturbare il uèrte, et lo stomaco grauemèrte. In fusione di poi è qlla quādo ne liquori, uero acque fatte seruèrte, et non seruenti si infondono alcune cose per spatio conuenueuole, et giusto,

che

che tanto deue essere, che la loro sostanza sia tratta da quelli. Dal cui traggere, & infondere ne acquista ella il nome d'attrattione, & d'infusione, si infondono dell'altre cose ancora nell'liquori ad altri effetti: o me à reprimere la malitia, et nocimento loro, et ad accretcer lor bontà, et virtù: come all'esula et al mezereone, che infondendo in aceto si rectificano, et leuasi lor parti tanto nocue. Et così al turbit parimente si leua la parte conturbatiua col latte. Et à i mirabolani ancora si togliono, et lasciano alcuni parte diuerle secondo, che sono in fusse in diuersi liquori. All'agrico si uigera, et magnifica l'operatone suo debole, et tarda, fondendolo nell'oximele, ouero nell'infusione del gengiuo fatta in buon uino. Di questi tali, et altri simili che più tosto si possono dir rectificati, che infusi, non habbiamo ad intendere in questa distinctione: ne meno di quelli, che s'infondono per uia d'emulsione si come le gomme ne lech, et manco di quelli altri infusi per nutritione, ouero imbibitione, al modo che sono dattoli nel diascione, et il cimino nel diacimino. Di quelle decottioni, et infusioni solamente habbiamo ad intendere in questa distinctione, i quali gettatore i empirici (essendo me però della uirtù, loro participi) s'adoprano, et s'osserrano.

Decottione commune del Guainero.

La decottione commune fassi comprendonsi d'orzo fregolato oncie quattro, di prune numero dodici, di liquiritia, tamarindi et uita passa, ana oncia meza, di seme d'aniso, et di finocchio ana dramme tre, di acqua pluuiiale, libre quattro, et si fa decottione.

Osserratione nella decottione commune del Guainero.

Questa decottione è descritta dal Guainero. uasini nello stemperare, et dissoluere altre medicine, e massimamente al tempo della effusione nelle febri acute, et passioni calde nelle quali è certamente dignissima, et ualorosa molto. ne sono più altre, che uariamente si costumano secondo ch'è l'intentione de Medici.

Decottione cordiale magistrale.

A far decottione cordiale tolgonsi di liquiritia frappata, et monda dramme due, di tamarindi tant'altro, di uita passa oncia meza, di giugiole, sebestena, e prune, per ciaschẽ nu. 4. di fiori di boragine, di buglossa, et di uiole, in tutti manipolo mezo, et fassi decottione.

Osserratione nella decottione cordiale magistrale.

Questa decottione cordiale, ouero di frutti, et fiori cordiali, che di tutti questi nomi è detta è ordinata, è molto costumata appresso di ciascuno nello stemperamento di più medicine, ma descritta in altro ordine: le quali habbiamo lasciate di scriuere hauendo questa giudicata per la migliore, perche oltre all'essere cordiale, è amica anchora a tutte le

parti del petto, sono di quelli, & molti, che venendo loro ordinata decottion di frutti cordiali; fanno essa decottione di frutti soli senza i fiori, & in contrario poi se l'ordinatione è di fiori, la fanno di fiori senza i frutti, e senza la liqueritia. Noi sempre a tutte le guise, che ci sia ordinata cordiale, ò di frutti ò di fiori, la prepariamo sempre integramente, come l'habbiamo descritta, & alle medicine, che rendono ventosità, vi aggiungiamo vna dramma d'anisi, la maniera dell'acqua per cuocerla quantunque non vi sia s'intenderà della commune. e questo s'hauerà a mente in tutte le composizioni, doue non sia specificata.

Decottione pettorale magistrale.

Alla decottione pettorale, pigliafi d'orzo si egolati con vn panno aspro, tanto che sieno rimosse le sue scorze di fuori più sottili, fibre vna; di vna passa hetta, & hiquiritia frappata, tant'altro di ciascuna, di ramarindi, fichi secchi, & carnosij, d'ogn'vno oncie quattro, giuggiòle sessanta, di capel venere, & hislopo fiorito, per ciascuno oncie due, d'irrens leuantino oncia meza. si fa decottione diligentemente in quantità baste uole di pura acqua fluuiate.

Ossauatione nella decottione pettorale magistrale.

Questa decottione pettorale è molto usitata nō solamente nel si curar dell'altre medicine, ma ancora da se sola. cene sono più altre descrizioni, che tutte sono magistrali, si come veder si possono appresso di alcuni. questa è vtilissima, & val marauigliosamente all'indispositioni del petto, però che rammorbidia l'asprezza sua, e quella del polmone, e gioua tolta da se, e con altra cosa, che le sia appropriata, è simile, alla tosse, alla voce strocca, & rauca, & è molto maturatiua, e modificatiua, e più all'hora quando vi si meschia, poi che fatta sia, oncie vna di peneci porcia una libra, ò meza, à chi non piace molto il sapore dolce. si fa con acqua pluuiale per esser di natura sottile, & penetratiua. si fa anco con quella di fonte, & di pozzo, non hauendo la pluuiale l'etione di quegli, che non hauendo li tamarindi suppliscono cō tant'altre prunese di quegli ancora, la maggior parte, che la fanno senza.

Decottione carminatiua magistrale.

A comporre decottione carminatiua si prende di polipodio, seme d'aniso, di carui, di sinocchio, d'ameo, di pastinaca erratica, canella, & coriandri, di ciascuna oncia meza, d'acqua lib. 5. & si fa decottione. Et se è per cristiani si eui la canella & metrali in tuo luogo di bacche di lauro rotte, thicados, camomilla; & meliloro; per ciascuno man ip. mezo & vi sono conuenienti, & valorosi molto.

Operuatione nella decottione carminatiua magistrale.

Questa decottione carminatiua è vtilissima nelle coliche, & ne' do-

Decottione di capel venere.

Piglia si à fare tale decottione vn'oncia, & meza di capel venere, una fumoterra, & otto dramme per specie di lupuli, & di uiole seche, quaranta prune, & uenti giugiole. coquantisi tutte queste cose in tre libre di acqua à lento foco, nella quale bollano tanto, che due libre di acqua sia consumata. quindi ui si aggiungano tre oncie di cassia netta, due di tamarindi, una di manna, & tre dramme di reubarbaro poscia colansi, & usasi.

Osseruatione.

Questa decottione è scritta da Mesue nel suo Antidotario, alcuni nel luogo dell'acqua ui pongono quattro libre di sero di Capra.

Decottione di epithimo.

Tolgan si dieci dramme di tamarindi, cinque di polipodio, noue di senna, quattro di turbith, dieci di sticados, cinque di uua passa, & dieci di epithimo Cretense. bollano tutte queste in tre libre di acqua tanto, che ue ne rimanga una, & meza. quindi ui si aggiunga l'epithimo: & subito si leuino dal fuoco, & si lasci diuenir fredda. poscia le cose si fregano con le mani, & si colano, & seruasi.

Osseruatione.

È scritta questa decottione da Rasis nel nono libro da Almasore.

Decottione commune.

Pigliansi quattro oncie di orzo, dodeci prune, & meza oncia per sorte di liquiritia, di tamarindi, di anisi, & di finocchio. bollano in tre libre di acqua à fuoco lento, finche la terza parte sia consumata.

Osseruatione.

È narrata questa decottione da Pietro da Tussignano nel c. della paralisie, del tremore, è del spasmo fatti da repletione.

Decottione pettorale.

Tolgan si di fichi secchi sei dramme, & cinque per ciascheduno di grassi dattoli, di prassio, di seme di apio, di seme di finocchio, di uua passa, di capel venere, & di liquiritia. bollano in quatuordecim libre di acqua, sino che la metà sia consumata. quindi colansi, & ripongasi.

Osseruatione.

Questa decottione è scritta nell'Antidotario di Barto. Motagnana.

Acqua d'orzo di Mesue.

L'acqua d'orzo si prepara così. si toglie d'orzo netto, & iscoriato dalle scorze di fuori piu sottili con un panno aspro lib. i. di acqua di fonte lib. a. c. e si fa cottura cō ageuolezza, fin che ritorni alla metà, ò al terzo, leuandone da principio la schiuma, & sia l'orzo maturo di trezo

anno, & non sia polueroso, ne corrotto.

Offertatione nell'acqua d'orzo di Mesue.

Questa acqua d'orzo è descritta da Mesue, nel modo, che noi ancora l'abbiamo esposta dopo la quale ne racconta egli vn'altra, ma nõ s'v fa. Questa fatta d'orzo integro depilato dalle scorze sottili di fuori cõ vn pãno aspro di canape nuouo, è quella, che più s'offerua da ciascuno. E la virtù sua d'aprir le oppilationi, lubrificare il ventre, facilitare lo sputo, & d'ispurgare, & prouocar l'orina. costumasi ancora vn'altra acqua d'orzo à q̃sta simile. & fassi al modo medesimo, eccetto che l'orzo che deue esser mōdo, & scoriato d'ogni scorza, & franto, al modo che si fa il riso, ouero il farro in mortaio di matmario, ouero in pila di legno, & non sia q̃sta sua fattura molto minuta, ma solamēte tanto, che sia l'orzo bẽ depilato dell'vna, & l'altra scorza. Questa secõda acqua è più nutritiua della prima: ma è m̃aco medicinale, & nõ è di sì buon gusto. ammorza la sete, l'asperità, & l'infiamationi del petto, & del polmone. lubrica il ventre, allarga il petto, & fa ageuole lo sputo. si colano amende, per declinatione, poscia che è dato giù l'orzo, & hà fatto residẽza.

Ptisana d'orzo, ò orzata.

La ptisana d'orzo, ouero orzata si fa così. si piglia d'orzo scoriato benissimo fin'alle scorze di dentro alla quãtità, che si vuole, e si cuoce cõ acqua di fonte tãto, che l'orzo sia ben gonfiato, & crepato bene, & colasi, laqual colatura puõ seruire per acqua d'orzo. si toglie poi l'orzo bollito, e se gli fonde sopra nuoua acqua, pestatolo primo però alquãto in mortaio di marmo, & tãto si fa cuocere mouendolo con vn mestolo, che si spessifica più, che sia possibile, & così cotto si pone sopra d'un staccio lasciando, che ne scoli, & scenda la colatura, laquale serà la ptisana. si fa ancora in altro modo, & è di più nutrimento, & il modo è questo. si ~~possa~~ l'orzo doppo ch'è cotto in mortaio di marmo, & si passa con vn mescolo la sotitàza giù da uno staccio, & col brodo istesso douẽ serà bollito, si rammorbida, & liquidisce. Et si dà così semplice, & meschiata con brodo di pollo, o d'altra buona carne. Et è questa (come è detto) più nutritiua per essere, più grossa, & migliore: questa è quella ancora, che più comunemente si offerua, & ch'è più familiare à ciascuno. si fa appresso questa un'altra ptisana: ma non cõ l'orzo integro bollito, si come habbiamo detto dauanti. & ordinasi in simil maniera. si prende della sua farina sottilissima, & ben cernita, & si cuoce adaggiatamente in pura acqua, tãto che uenga ad una giusta grossezza, & che lascia l'odore d'essa farina. diletta il gusto ciascuna, se condo che piace, & ch'el bisogno con buon zuccaro, & in più luoghi di Lombardia, & quasi in ogni parte chiamasi ptisana orzata, laquale è acramente ottima medicina in tutte le facoltà sue, che promette.

Acqua di mele di Mesue.

A far l'acqua di mele prendasi di mele buono puro, non antico, odorato, di colore flauo imitate quello della paglia lib. una, d'acqua di fonte libre otto, si fa bollitione in vaso di terra uetriato con aguciolezza, le uandone tuttaua la schiuma: poscia si colà giù da un panno sottile, & fisso. Et sappiasi, che beuendola, quando è fatta di nuouo deue essere molto acquosa, & senz'altra mescolanza: percioche quella, che è grossa, non penetra nelle uie remote, & si conuertere per la sua dolcezza in colera, & rende più sete. Et bruendola fatta di più tempo dauanti si uol cuocere più spesso a forma di giuleppo, & mista assai. Dassele con l'arte del cuocere molte proprietà: come e quãdo poco cotta, muoue il corpo, nodrisce meno, & infiamma più. Et quando è più cotta, muoue meno il corpo, leua la inflammatione, fa smaltire, & nodrisce più. Sono di queglili, che la condiscono con specie aromatiche, come gègioue, macis, zaffrano, garofani, cinnamomo, & simili, & altri con gallia moscata, le gno aloë, & simili.

Osseruatione nell'acqua di mele di Mesue.

Questa acqua di mele, ouero melata è di Mesue, & è la prima che ei descriue nel proprio antidotario. la secôda, che seguita dietro à questa non si costuma. questa come dice egli, è di grande utilità, & virtuosa nell'estinguere la sete, in purgare il petto dalla putredine, & puzza dell'umor grosso. uale all'infermità frigide, & propriamente a quelle, che sono nel ceruello, & ne i nerui. Vale ancora alla tosse humida. Gioua alla uia dell'orina, & non ui lascia generar pietra, & purga per detta uia. Vale alla doglia de fianchi, laua, & neta le uiscere. purga, & mondifica il uentre da ogni feccia. beuesi in luogo di uino nell'infermità de nerui, & delle giunture. et è buoua beuanda.

Decottione commune per christieri magistrale.

Per decottion commune per christieri, tolgion si d'orzo freggolato, scorze di cassia fistola frappata, foglie di uiuole, di bieta, di malua. di parietaria, et di marcorella ana manib. 2. di assenzo mai. mezzo. et si fa di tutte decottione in pura acqua tanto, che l'orzo, & l'herbe siano cotte, ponendoui pure nel bollire per ciascuna libra, ch'ella sia dramme due, ouero tre di sale commune.

Osseruatione nella decottione commune per christieri.

Questa decottione commune per christieri è quella, ch'offeruiamo, e che sempre habbiamo offeruata. ce ne sono più altre descrittioni, come si ueggono appresso d'alcuni magistralmente. In questa habbiamo posto il sale, accioche dura, et non si cortompa, ò guasta, hauendosi a seruar per alcuni giorni, essendo di ufo frequentissimo ne' christieri, è massimamente ne' comuni, i quali si compongono d'una libra cuero, lib.

Vna è meza d'effa decottione, & di oncie tre, ouero quatto di olio comune, aggiungẽdoui alle volte, si come vogliono i Medici, & ch'è il bisogno ne gli infermi, altre medicine, & se per isciagura nõ si ha questa decottione, si può supplire con quella fatta di semola di frumento, la quale non è meno valorosa, infondansi a fare remolata libre quattro di acqua commune fatta feruente sopra à libra vna di semola di frumento: ouero si pone detta semola dentro ad vn panno lino legato, & infundasi in detta acqua fatta molto feruente, la quale poscia rasiẽddata, si cola, & si vsa: ma questa deue essẽre fatta vsata di fresco.

Infusione di rose semplice di Mesue.

La infusione di rose semplice si fa così. pigliansi di foglie di rose rosse fresche libre sei, e fondonsi lor sopra d'acqua pura fatta feruente libre quindici, e si lasciano così in infusione per otto hore, turando ben la bocca del vaso, oue sono: accioche non esali la sostanza. Poscia si spremono & seruasi la spremitura, nellaquale s'infondono di nouo fatta pure feruente tant'altre cose pel spatio medesimo d'otto hore. Poi si cola con leggiere spremitura, & seruasi la colatura nell'inghiastara con alquanto olio di sopra, turandole bene, & si lasciano al Sole per cinquanta giorni. E poi s'adoperoano, & conseruano. A questo modo si compone quella ancora di fiori di viole, & chiamasi questa mucharo di rose, ò di viole.

Osseruatione nell'infusione di rose semplice di Mesue.

Questa infusione semplice di rose di Mesue è quella, che s'osserva da tutti generalmente. Nicolò da Salerno ne descrive vn'altra; ma non si costuma essendo debole di virtù.

Infusione di rose solutina de moderni.

Alla infusione di rose solutina si pigliano di rugiada in vece d'acqua pura, colta inanzi all'apparir del Sole libre quindici, di rose incarnate (queste sono più solutiuue delle rosse, e sieno domestiche, che le seluatiche non hanno, si come di sopra dicemmo nel siropo solutiuo virtù alcuna, che solua) colte alla medesima hora, s'è possibile, libre sei. Et fatta la prima infusione al modo della semplice si fa la seconda, la terza, la quarta, & infino a dieci, o dodici: uolte magià più, per essersi già fatta acqua grolla, & nõ potere più attrahere in se sostanza di noue rose. Et questo ne mostrano, che sia vero, le rose molto colorate, che cauiamo in vltimo. Nellequali più acqua non ha potuto trappassare.

Osseruatione nell'infusione di rose solutina de moderni.

Questa infusione di rose solutina fatta con rose domestiche incarnate, si come habbiamo detto & rugiada, ouero con acqua semplice, non hauendo essa rugiada, è dignissima, & solutina molto senza porgere, o dar

dar fastidio alcuno. Ilqual modo di farla (come nella descriptione sua habbiamo detto) è simile, anzi l'istessa della semplice, fuori che la reiteratione, che si fa più volte di noue rose. lequali nel fine che habbiamo delle virtu loro ripiena l'acqua, conuiene che siano state a peso lib. sessanta, essendo però stata fatta essa infusione dieci volte, che tante bastano. Noi nel farla v'offeruamo quest'ordine. Fatta le rugiada d'acqua feruente, la fondiamo sopra a libre otto di rose, & così facciamo la seconda, la terza, & la quarta volta: la quinta poi, & la sesta riduciamo le rose a libre sei per volta. la settima, & l'ottaua, la nona, & la decima vi spartiamo in tutte quattro le volte le sedici libre, che sono il rimanente delle sessanta libre d'esse rose, che deono esser state infuse in dieci volte da libre quindici d'acqua. Tiene vno speciale nostro amico di farla ottimamente fondendo su libre x. di rose, libre sei di rugiada, seguendo questo ordine fino a sei volte, col spremela sempre, & allega essere in questa tua infusione più sostanza di succo di rose, che di acqua. ma questa sua ragione non la lauda medico alcuno, perche già tanto non è soluiuoal siropo fatto di succo di rose, quanto quello ch'è fatto d'infusione.

Infusione di sena magistrale.

Alla infusione di sena si togliono di foglie di sena orientale onc. vna, di gengiouo, ouero cinammomo dram. meza. di rose, viole, & fiori di botagine ana dram. vna, di fiori di limoni, ò di naranzi, se n'haueranno, & se n'ò. si farà senza, altro rãto, di polipodio dram. 2. di passule oncia meza. sebben ouero prunedamaascene 3. d'acqua pura fatta feruente lib. 1. di mele rosato oncie tre per ciascuna libra, ch'ella sia colata, & netta, si fa infusione per dieci hore, & spierli.

Osseruatione nell'infusione di sena magistrale.

Questa infusione di sena è dignissima. & eccellente, & tra molte altre ch'habbiamo uedute questa habbiamo eletta per la migliore. Il Bratauola Medico eccellentissimo ne descriue nel fine de gli esami de' suoi siropi vna di sua inuentione a questa poco differente. Il mele rosato vi si mette dopo, ch'è colata, & espressa: bẽche nõ sempre vi si pone esse rosato, ma altri siropi si come l'intention de' Medici nelle indispositioni de gli infermi. Ad alcuni habbiamo veduto cõmettere errore nel compir la faccenda bollire con opinione, che meglio ne tragga la virtù sua l'acqua, & si sono pure ingannati, cõsistend. la virtù, & facoltà tua del si luere nelle parti superficiali, come al. si bene sappiamo da Meue, & che per esser ella sena di debole natura, può b. giẽdo perderla. E questa infusione medicina ottima alla melancolia, & alla cholera adulta. Mischiata con altri siropi crudi, & nutritiui, & conseruata alle loro indurmita, & allegria. Noi ad alcuni nostri amici l'habbiamo fatto fare mol-

molto nell'euacuationi del corpo, & in quelli ancora c'habbiamo veduti parati e pieni di scabia, di rogha d'humori falsi, & adusti. Nelqual vso non habbiamo veduto operationi vtilissime & nelle purgati on non la alteriamo più di quello, che è scritto: se non che l'infondiamo in siero caprino, ouero vaccino, ò con brodo di pollo, ò di capone, ò d'altra buona carne, & la diamo con cucie vna sira per rotare s' lunuo, Et ne gli humori adusti, & falsi la infondiamo in acqua di fumo terra & di scabio a facendo poi piu ne con siero di fumo terra, ouero di eupatorio, ma sempre c'ella infusione è la bra meza, & il si opo oucia uia, ouero due.

Come Epilogo.

Ancora che nell'istessa distintione de siropi haueſſimo potuto ragionuamente collocare le decottioni & le infusioni, & essendo piu c'ſi come habbiamo detto) d'vna medesima maniera; le habbiamo nondi meno ueluto distinguere più separatamente: a fine che l'ordine sia più regolato, & per dire di quelle s' lamente, che sono in vso, non ci parendo necessario trattare delle nò usate, cò le quali parimente habbiamo lasciati molti siropi nò costumati. Ne altro di loro, (che conosciuamo però noi) ci è rimasto da dire, che d'alcuni piccoli ricordi, che con breuità questi sono. Che primamēte tutti quei siropi, che sono di uirtù astringētia si euocano di stretta cottura, & pel contratio i lenitiui, & solutiui di cottura più lieue. Et questo intendasi tanto in quelli composti con mele quanto in quelli còposti con zucchero. Alcuni hāno laudato (& non sappiamo con qual ragione) più i siropi fatti cò mele, che cò zucchero allegando questi tali essere il mele piu conseruatiuo del zucchero, & che meglio ancora tempera l'horribilità delle medicine: perche molti mossi da questa si fatta ragione (che nò ragione: ma auaritia deue esser detta) còpongono più siropi con mele, che douriano esser composti con zucchero. E questi tali sono quelli, che nò hāno conscientia, ne rimordimento d'animo, & quelli, che a se stessi, à medici, alle medicine, & à gli infermi fanno danno, & uergogna: ma lasciamogli in sua malhora, & seguitiamo il nostro intēto, il quale è di dire, che tutti quei siropi, che uanno composti di mele, si conpongano con mele: & quei, che la preparatione loro deue esser con zucchero, sieno preparati con zucchero. Et quelli doue s'ha libertà da gli istessi autori di comporrogli ò con mele, ò con zucchero, come è la miua, il siropo di mentha, d'assenzio, e simili, si conpongono più tosto con zucchero, & non con mele, essendo nella maggior parte de siropi intentione che siano piu uirtuosi in confortare, & rinfrescare, ch' in molto soluere, ben che alle uolte patisca pur questa regola eccettione, & massimamente, quando sia bisogno di riscaldare. in questa guisa i robur si preparano con buo

zuccharo fodo, effendo la uirtù loro di confortare, constringere, rinfrescare, & stiticare. Appresso ricordiamo, che nella preparatione, & rino-uatione che si fa di tutti i siropi, & propriamente nel Maggio, nelqual tempo si fanno i succhi, & l'infusioni di nuouo (auenga che si faccia prima quella di uiole) se ne debba fare quantità, che basti per tutto l'anno, & questo a più loro perfettione, hauendo i succhi, & l'infusioni efficacia, valore, & virtù maggiore, mentre sono freschi, che di tempo riseruati. Et perche se ne sogliono anco candire, doue candiri, ne perdono molta sostantia, restando il zuccharo insipido, consigliamo, che si scada iscano con oncie tre di quei liquori, che seranno stati composti per ciascuna libra di zuccharo, che sieno. Et così facilmente si trarranno da vasi, doue seranno attaccati, ponendogli in acqua calda sopra il fuoco, & spicandogli tuttaua da essi vasi con vna spatola destramente.

Il fine delle decottioni, & infusioni.

DISTINTIONE DE GLI

ELETTVARI.I.



A aggregatione, ò la vogliamo dire permissione di specie elette ridotte in poluere, & confettate con zuccharo, con mele, con siropi, con succhi, e con altre in grossationi, si come peneti, gomme intenerite, frutti, radici tratte in polpa, & simili materie, chiamasi elettuario & dalla elettione di esse specie, & dell'altre cose, che tutte deono essere elette, ne è tratto (come dicono molti) questo nome di elettuario. Nonasi confettione ancora dal confettare, che si fanno insieme. Ma di questo nome ne ragionaremo ne confetti solidi, detti altrimenti in tauola, oue gli haueremo distinti, & si parati da gli elettuarij; ancora che da gli autori istessi, & da molti altri sieno tra gli elettuarij, in vna distintione medesima. Non in questa de gli elettuarij videremo alquanto dell'ordine per lo Mitridato, & per la Iheriaca, che faremo i primi nella narratione, effendo de gli vltimi tenuti in scheda. Questo faremo noi solamente per essere essi que' grandi, & eccellenti antidoti, che sono, per la grandezza & eccellenza de quali meritano debitamente esser i primi, & i più honorati, & non tera già senz'vile questo suo luogo primario per la dottrina, che si apprenderà nel copularli per la quale pochi seranno per scia quegli altri, che non sieno intelli, & composti nettamente,

Mitridato.

Il Mitridato descritto da Democrate è efficace (per sentenza di Medici famosissimi) ad ogni affetto interno, & si compone in questo modo. Prendansi di mirrha arabica tregloditica, zaffirano, agarico, gengiuo, cinnamomo, spigonardo, incenso, & thlaspi per ciascuno dram. dieci; di sceseli, opobalsamo, gionco odorato, sticados, costio, galbano, terebinthina, pepe longo, castoreo pontico, succo d'hipocisto, storace ottimo, opopanago, & folio malabathrino di ciascuno dramme otto: cassia negra, polio, pepe bianco, scordeo, seme di dauco Cretese, carpobalsamo, & ciphi per ciascuno dram. sette: di bidellio, che vi aggiungono alcuni altrettanto: di nardo celtico purgato, gomma, petroscello, meconio, cardamomo, seme di fiaocchio, gentiana, & rose secche per ciascuno dram. 5, di dittamo Cretense tanto altro, o poco più: di anisi, aristolochia sottile, acori, phu, & serapino per parte dramme tre: di meo arhamanticho, acacia, lombi di scinco, & seme d'hiperico, per ciascuno dramme due, & meza: di vno, & mele quantità mediocre, che basti à dar lor corpo insieme.

Osseruatione del Mitridato.

Famosissimo tra tutti gli antidoti, & visitato molto è questo Mitridato, laqual cōfettione, come ci raccontano Galeno, Auicēna, & molti historici, & la fede di più scrittori dignissimi fu la tãto appreggiata, & costumata Theriaca del grã Mitridato Re di Põto, & la sicurezza sua certa della tema, che esso hebbe nõ poco de veleni: pcioche essendo Re, più d'ogni altro magnanimo, & prestante, & douēdo a suoi di guerreggiare col mondo, & co' Romani massimamēte, co' quali de gli anni 79. che ei visse, & dell 57. che regnò li 42. guerreggiò acerbamente. Et nõ pensando (tãto si estimò egli potēte, & inuincibile) di potere da loro, ne da alcuni altri essere uinto in altra guisa, che col tossico, ilquale à Re suol essere di cōtinuo domestico, & pericoloso molto, pensò vn modo certo di vietarsi da desso vn tãto pericolo. Et fecelo col comporsi da se stesso (percioche nelle scientie medicinali erudito era quanto che fusse nell'al tre buone discipline) questo antidotto, per lo quale di maniera assicurossi (hauendogli prima fatto certissime proue nella uita di più pregionti condannati alla morte, ch'atossicò egli a questo effetto) che ridotto, che fu poi ad estrema disperatione, per lo male successo della guerra, & per infideltà di Parnace suo figliuolo, dal quale vide si tradito, temendo esser dato in potere de Ro, deliberossi qual'esso era morire libero, & Re. Et tolto'l veleno che trasse da la spada (che forse a vn tal bisogno ne porrò sēpre) & beuuto insieme cō due figliuole Nicia, & Mitridatia che seco erano non puote morire ne gli fece nocumēto alcuno, per esser egli assuefatto logamēte al rimedio di questa sua Theriaca. Et gli fu forza

forza volend' vscire di vita farsi ammazzare da Bithio suo soldato. Il che non auēne già alle due giouani, che priue erano d'una rāta sicurtà, però che essend' il veleno maligno, & pñitioso troppo ne caderono subito morte. Et q̃sto inteso poscia il mago Pōpeo vittorioso d'un rāto Re nē mostrò nel trionfo tutto'l fatto accaduto in ritratto naturale, & delle cose più care del Re, ch'ei volse da Pharnace furono i suoi fantuari, ne' quali trouò forcieretti pieni di proue, di effetti, di cōmenti, & de'scrittioni d'antidoti, i quali fece poi egli trasferir in lingua latina da Leuco suo liberto, huomo eccellente in grammatica. La onde la uittoria di Pompeo non giuò meno alla vita per sempre, quanto giuò alla republica per allhora. Et di una rāta ricchezza, della quale arricchì egli Roma primamēte & poscia il mōdo tutto, nō poco sono, & hāno da esser gli honori, le gratie, & i meriti, che gli si hāno a rendere. Et tra tutte le cōpositioni di antidoti, che si trouarono ne luoghi più secreti, la Theriaca fu, che più s'appregiò, & che topra modo, come tesoro grandissimo, si tenne da tutti cara. Et in di per l'auenire usarono i dispensatori, & osseruatori suoi di chiamarla nō piu Theriaca, ma dal nome del Re Mitridato, ouero antidoto Mitridatico, ò sua confettione. Et con questa nominatione, che è sempre poscia rimasa osseruādosi da tutti a beneficio vniuersale tenne sempre fra gli antidotti il luogo primario, & l'hauria sēpre tenuto, se non che surgēdo al tēpo di Nerone Imperatore Andromaco Cretense Medico prudentissimo, il quale trasse da questo Mitridato la sua Theriaca di vipere tanto celebrata, per la quale auāzò in assai parti, & di nome, & di uso questo Mitridato. Fu Andromaco ueramente rāto acurato nella cōpositione della sua Theriaca, & diligēte, che fece il più diuino antidoto di quanti altri n'habbia hauuto tutta la medicina. Vsd' egli arte, studio, & cura rāta, che la cōfetti ne fece valere in tutte le specie, & sorti di ueleni, così in quegli de' morsi de' mortiferi animali, come in quegli tolto per bocca, & u'aggiūse a questa cagione la carne della uipera, & alcune altre cose, in ciò uistuosissime. Et diede noua forma alla confettione di mitridatēdola, & crescendola dell'i proprij & altri semplici. Et queste (come è sententia de' saui) fece egli a fine, che la carne uiperina hauesse ualida corrispondētia nella cōfettione; come bē certo ui si proua poscia nel uatore, c'ellā hebbe nel sanare qualūque uelenato da ueleni, da morsi, da sputo, da sguardo di sepi, & di ciascun' altro animale uelenoso, & mortifero. Alcuni su q̃sto nō poco si marauigliano, chē così Andromaco mutasse di q̃lto essere la dīscrittione del detto Mitridato nella sua Theriaca (che così Theriaca dopo sēpre, comē pūre habbiamo detto dal primo nome chiamossi, & chiamasi q̃sto antidoto da lui nel mōdo detto Mitridato) cō rāto accrescimēto d'utilità di uigore, & di facoltà: et che poi alla permutatione detta si sia osserua-

ra la Mittidatica, hauēdo la Theriaca l'istessa, e più virtù di quella però essa sola poteua esser dell'vna, e dell'altra il souenimento. Alla meta uiglia di costoro si può benissimo rispondere, & sostentare ch'ancora che Andromaco mutasse, & riducesse il Mitridato nella sua Theriaca, & che per la tua eccellenza fosse e da lui, e da ciascun'altro frequērata: non però fece egli, che'l Mitridato si deponesse, che'l vigor suo se gli togliesse, nella virtù, & riputatione. Hanno ben'alcuni Medici antichi, & moderni come hāno anco fatto della Theriaca, di modo, trauaiata, & rotta questa descrittione col crescerla, & sminuirla de semplici, e di luogo che più forse non le reconoscerebbe incōtrādola l'istesso Mitridate. Et conoscendola nō poco crediamo v'hautebbe fatica a tecapitarla di nouo, & affettarla nell'ordine suo primiero. Et tra tutti gli altri, che la diuiarono, fu il primo Auicenna, il quale hanno poscia seguito molti altri, che mutò questa compositione, crescendola di tredici semplici, che non v'erano. & leuandone alcuni proprii: perche non è perciò l'obbligo poco; che si deue hauer al magno Galeno, per hauer la istessa con molta diligenza, & veridicamente nel secondo suo libro degli antidoti, ne versi medesimi iambici, ne quali fidelmente fu descritta dal buon Damocrate, & quello essere proprio, che fu tenuta, & offeruata da Mitridate Re. Nel qual ordine noi ancora trattata da medesimi uersi, l'habbiamo qui posta a fine ch'essa sia quella, come più ottima, & uera d'ogn'altra, che sia offeruata, & preparata da tutti generalmente, & che l'altre descrittioni riferire e descritte da' Luminati, dal Suardo, dal Prepositto, e da' due altri Nicolò, dal Guainero, da Gentile, d'Auicēna, e da più autori vecchi, e moderni si lasciano in tutto per le cagioni dette, che ancor che sieno i detti autori degni, e reputati molto: nō però, fa ch'essi la recitano legitimamēte, mouēdola del suo primo ordine. onde abbruiādo noi ciò che di lungo ui poteffimo dire, questa descrittione serà quella, che da tutti uniuersalmente, s'offeruarà. Et non si mancherà alla sua compositione d'accurata diligenza. I semplici sopra tutto sieno eletti, ottimi, e perfetti, e ciascuno si pesti, e tritisi, secondo che cōporra la natura, & esser loro, da se. Et quei, che per la loro molezza, & tenacità seranno difficili all'vno, & all'altro s'infonderanno, e si dissolueranno in vin'ottimo, chiaro, e generoso, che tanto sia solamente, che basti à smogerli e disfarli. il vino sia giluo, di sostanza sottile, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello splendido, si come l'Arusio di Chiò, il Lesbò di Mitilena, il Creffolo di Metina, & l'Asiatico del Monte Temolo. quali essendo tutti oltramarini, & troppo à noi lontani, nō accade, che ne ragioniamo altro. Basta à sapere, che questo ha di loro detto Galeno acciò che in difetto, & in luogo del Falerno si possa la confettione souenire con altro vino, che gli sia simile. Et perche sappino i dispensato-

vi, quale sia il vino Falerno; acciò che meglio conoscano quali della
 suoi vi sieno più prossimi, & simili (ch'ogni regione ha la sua sorte
 migliore secondo che reca la stagione, & il fatto) qui lo esporremo nel
 modo, che ci è stato detto da i paesani di là: i quali propriamente così
 ce lo descrissero, che Falerno è terreno di Campania, i cui colli sono
 molto vitiferi, & producon ottimi, & grati vini, e tutti d'un genera-
 le uocabolo sono detti Campani: Benche gli huomini del paese gli di-
 stinguano in questi altri tre nomi: cioè che i prodotti da sommi col-
 li chiamiamo Gaurani, quelli di mezzo Faustiani; quelli di basso
 Falerno. Et di questo sono due sorti, Falerno austro, & Falerno
 dolce. & questo auene quando la uendemia ha in fauore ostro, per
 quale l'ue si fanno più negre, & dolci. Et il colore d'amendue uer-
 miglio, splendido, & traualandolo rende scintille, & odore soaue,
 & grande. E la sua sostanza sottile, il sapore per essere d'una racente
 dolcezza, & amabile è gratissimo. in quella maniera, che ueggiamo
 hauerlo scritto Galeno, & Plinio. chiamasi boggidi questo uino in
 Roma magnauera (se non c'inganna però Carlo Stephano nei suoi
 uini) il quale per essere di tutti i uini d'Italia il più laudato, & per la
 confettura di questo antidoto il più cōmendato non poco ci fa merau-
 gliare, ricordandosi della theriaca cōposta in Roma al nostro tempo,
 che u'errauano, dalli reuerendi d'Araceli: & da M. Pelegrino Fulgina-
 to di que' Medici, che più tosto il uino greco ui ponessero, che'l Fal-
 erno: del quale uò poca copia ne poteuano hauer per esserne, & all'hora,
 & quasi sempre Roma copiosissima. E se pure, per essere il Falerno uer-
 miglio, uoleuano altro uino fuluo, & generoso, haueruano di questo co-
 lore il maluatico dolce, & adoratissimo, il quale è uirissimo, & più ui-
 goroso uino di Grecia. Volsero i Medici detti, che nel Mitridato si po-
 nesse pure il uino greco, ma in q̃llo ueramente s'opposero benissimo:
 percioche essendo esso Mitridato cōposto con più quantità di mele nō
 uirichiede, come nella theriaca ingrossatione di uino. Et poi è certo
 da chiedere, che Mitridate Re nō usasse altri uini ne i suoi antidoti,
 che de gli oltramariui, & massimamēte de gli Asiani, per elie eglì à
 q̃lla regione propinquo, stādo in Ponto, e la Birmia, de quali era esso
 Signore, tra l'Europa, & l'Asia. A q̃tti uini glì è tutto simile, come hab-
 biamo noi ueduto, q̃llo, che era uino greco: il mele sia puro nouo, i-
 scio, non gtaneloso, nō cotto, ma spumato solamente, & nel peso quat-
 triplichi tutte le specie insieme triturate. Et ui s'usi in somma tutta
 q̃lla diligēza, & arte, & ordine, che diremo nella l'heriaca d'Andr̃ma-
 co, che reguiremo appresso. E perche ad alcun pare egli pure, che le fa-
 coltà sue liaggo dette breuemente, e quasi in due parole, da Damocrate,
 & Galeno nel suo fronte, e che più a lungo le habbia dette Nicolò, &

altri antichi, e moderni, cō sodisfacimento di più, siamo contenti noi ancora cōpiacer ciascuno però, comè le habbiamo trouate meglio dette, e da Nicolò propriamente in queste parole. S'auicina esso Mittidato in uirtù alla theriaca de Andromaco, dalla quale è di ualore sì poco differente, che può il medesimo fuori, che d'essere men caldo di quella, & mào potente ne ueleni di serpentisana ogni passiuini, è uitio del capo di homo, ò donna nato da frigidità, souiene a melancolicci, a citridi, & gli epilettici, & hemictanici, conferisce al dolore de' supercigli, a gli occhi i lagrimati, alla doglia del capo, dell'orecchie, de i denti, della bocca, del palato, e della mascella posto sul luogo dolente, & come empiastro su tempie, doue siano, le discursioni. Solue la schirantia, soccorre gli appetitici, i ruffienti, gli asmatici, a chi spota il sangue, & a chi hà infiammato il polmone, & a tutti i dolori che si fanno nel corpo humano. Aiuta gli oppietti da passione ihaca, i diltnerici, & gli splenetici dato con decoctione di balauisti. Libera subito la estentione de gli humori, il paralitico, il tetano, ch'è spasmie di maggior cōtrauctione de' nerui dal collo, fino alla schiena: cura i diafragmati, cioè che spirano con difficultà & gli hypocōdriaci. E sussidio alle reni, & alla uescica, frange i calcoli, prouoca i mēstrui, & esclude ogni uitio della matrice, Gioua alle postume indurate, & dogliose, & alle podagre. Dassi cōtra ueleni, & morfi, come di cane rabbioso, & di ciascuno repule, che postoui sopra ouero tolto in beuāda, gli emenda con grāde ammiratione. Et è cāto ualoreso nelle febri quotidiane, & quartane, dato alla quantità di tre drā. cō uino tepido maluatico, per una hora auanti all'accesione, che le sana.

Theriaca di uipere di Andromaco.

Alla Theriaca di uipere d'Andromaco uecchio, cognominata Gale nestoglionfi di pastelli squillitici dram. 48. di pastelli Theriacali, pepe lungo succo di papauero, & unguento hedicoo per ciascuno dramme 24. di rose secche, ires silhrico, succo di liqueritia, seme di naoni seluaticchi, scordio, opobalsamo, cinnamomo, & agarico per parte dram. 6. di mirra, costò, zaffrano, cassia, spigonarde, iquiano, incenso, pepe bianco, pepe nero, dittamo, marrobio, reupontico, illicade's, seme di petrofiello macedonico, calanēto terebinthina, gengeno, & radici di cinque foglio, per ciascuno di drāne sei: di polio, chamepitio, strace, amomo, meo, uardo galico, terra lemnia sigillata, phu pentico, chamedrio cretense, folio malabathirno, chalciti abbiuggiate, gentiana, anisi, carpobalsamo, succo d'ipocistide, gemma, seme di finocchio, cardamomo, seclli, acacia, thlaspi, hyperico, le rapino, & ammiro, per ciascun di drāne quattro, di castore, aristochia sottile, seme di dauco, bitume giudaico, opoponaco, centaurea sottile, & galbano, per parte dramme due: di mele attico libre dieci: di uino Falerno, quanto basta.

Osservazione nella Theriaca di vipere di Anaromaco.

Celebratissima appo ciafuno è questa theriaca, cognominata Gale-
ne (come appresso de' Greci significante serenità, ouero tranquillità,
& nò, come hanno istimato certi, ch'ella sia cōfida- ta da Galeno Me-
dico Pergamense) & è ancora fra tutte le theriache (che molte altre ce-
ne sono) la più degna, & la più pregiata sì come quella ch'è il più gran-
de, & eccellente antidoto, che si scorga in tutta la medicina, le cui fa-
coltà perche sono fidelissime in quel tutto, che promettono, fāno, che
niun'altro medicamento s'agguagli il valore, quātunque il Mitridato
sia molto valoroso, & l'appareggi in tutte le facoltà, eccetto ne mor-
de serpi, che tātō nō vi vale per mancare nella sua compositione (come
nella osseruatione mitridatica di cēmo) la carne viperina, di cui ne è la
theriaca virtuosissima. si lasciano per questa theriaca) è lo concedono i
Medici più dotti di grādissimi antidoti, come sono l'aurea d'Alessan-
dro filosofo, la cōfessione di Esdra profeta, la Theriaca d'Antiocho, il
Diaprasio, i due antidoti l'vno, di scintili, l'altro di sangue, che amen-
due col Mitridato insieme lauda Dioscoride per rimedij valentissimi
ne veleni, nel prologo del sesto libro, & altri simili descritti tutti da Ga-
leno nel libro de gli antidoti, i quali appò gli antichi (perche nō v'era
ancora la Theriaca) erano in vsu grādissimo, & ciò è auenuto per haue-
re la theriaca l'istesso valore, & le proprie facoltà di detti antidoti.
Molti Medici famosi antichi, & moderni oltre il laudare, & approua-
re q̄sta theriaca per antidoto diuinissimo, l'hanno ancor di modo es-
timata, che tutti poscia l'hāno voluta ne suoi antidotari. Ma nō però mai
alcuno fū che così veritenele la vi ponesse, & stēdesse quāto, che fece
il magno, & doto Galeno, & massimamēte nel libro, ch'egli ne scrive
a Pisone apparatamēte (benche nō tutti credono, che sia questo libro
legittimo di esso Galeno: ma ve l'abbia aggiunto qual che curiosi) nel
quale poscia, che fedelmente u'ha egli recitato, & il valore, & la cōfer-
tione di tutta la theriaca, ne versò medesimi elegiaci, in cui la scrisse, &
la donò il buono Andromaco a Caio Nerone Impetatore, del qual fu
Medico, la stēde ancora in assoluta oratione, della quale l'abbiamo
noi tratta, & qui stesa nell'ordine & parole medesime di Galeno. Et
q̄sto a cagione sola habbiamo fatto che essendo essa verissima, & la le-
gitima (come è detto) di Andromaco, sia ancora q̄lla, che s'offerui, ne
altra se ne cerca. Et quātunque l'autorità di tātī altri famosi, & degni
autori, che l'hāno descritta & propriamēte di Actio, di Paolo Ege-
ta, & di Auiē. sia tale, che à nō darui fide pienamēte paia quasi, che lor-
si faccia offesa, nō dimeno è pur chiaro, che hauēdola uariata essi nel de-
scriuerla, nō hāno offeruato l'integrità d'Andromaco. Bēche nō solamē-
te Actio, paulo, & Aui. habbiamo fatta tale uariatione, ma altra ancora

non meno di loro chiari, & eccellenti sono i corsi in tal diffetto. Xenocrate, Demetrio, Magno, & Damocrate Medici illustri, e prudenti, & che ne la medicina tenerono grado riputabilissimo, furono (come ci racconta Galeno, nel libro a Pisone, della Theriaca, nel suo fine) dalla descrizione d'Andromaco differenti. Xenocrate non vi volle altro, che la metà del serapino, nel resto fu concorde. Damocrate discordò nel peso di molti semplici, & propriaméte ne le due ultime copulationi. Nella prima doue stanno sigillatamente, & dramme quattro di ciascuno, si vuole egli, che siano più di due. Nella seconda pure, doue sono legati insieme drame due di ciascuno, vuole che siano, & così sentētia d'una drama sola. Demetrio tal sò solamente i pastelli di squilla, in dramme 46. Il Magno dupliccò il cinnamomo, & partì per metà il calcitr, & il serapino, & augumētò la misura del vino in due sestarij, le cui differenze conosciute, & considerate da Galeno, fecero, che egli posposto le tutte, si risolue (si come esso afferma nel luogo di sopra allegato) d'osservare, & vtare quella solaméte di Andromaco per essere fra tutte l'altre prestātissima, laqual resolutione causò, che fusse poscia ascritto l'antidoto a lui, nominandolo coloro che s'attennero all'istessa sua dispensatione, Theriaca di Galeno. Et non solamente osservarono i dispensatori del suo tempo tal nominatione: ma molti altri autori ancora, & più degni (si come pure hoggi di si scorge ne i suoi scritti nel fronte della Theriaca, che deterioruono) la cōtinuarono. Et auēga, che questa si fatta attributione d'essa Theriaca data a Galeno faccia parere, che si difradda delle riputatione Andromaco. nō fa però che tale iscriptione risulti in danno della medicina: che così hauessero pure quegli osservato più talmente l'integrità di Andromaco come nō vi accadeua, che v'aggiungessero, ne vi leuassero semplice alcuno, essendo esso Andromaco stato nel cōporla (come conoscono, & affermano i più sauij) vie più che diligente. Actio, che di sopra habbiamo nominato, vsò nel descriverla vtilissima politezza. Tutti i semplici distese egli in quel miglior vigore, & qualità, che deono essere, & di quelle Regioni ancora, onde si colgono perfettissimi. ma con tutto ciò non offeruò l'integrità di Andromaco ne quella di Galeno hauēdo nella descrizione l'acaro, & l'abrotano di più: mancandoui in tutto il cardamomo, & la metà del serapino. Paolo Egineta, & Auicenna discordarono essi ancora in questo diminuite, & crescere de semplici. Ma chi più variò; certo niuno, che Nicolò Maresio, che tātò iscōciatamente esposse questo antidoto, che tutti i semplici tramutò nel peso: & vi aggiunge la cenere de i granchi abbrugiati, & vna troppo quatità d'erni, bēche questa somma d'erni pare, che Andromaco, il più giouane, & figliuolo (che più forse non habbiamo detto) del vecchio Andromaco la ponelle nella Theriaca, che ei trasse in oratione

sciolta da quella parimente scritta in elegia dal proprio padre. laqual descrizione, pesser così in prosa, era più facile ad essere intesa. onde fu nõ solamente seguita, & imitata dal Mirefio: ma da ciascuno altro, che me habbia scritto come assai bene si può vedere. Nõ fu il giouene Andromaco in altro differẽte della descrizione del vecchiorche d'vna drãma di più nelli trochisci di squilla, & i hauer posto il pepe negro in luogo del lûgo, & il lûgo in luogo del negro: mãcandoui in tutto il biãco, & la scematione della metà del serapino. Ma lasciãdo hormai q̃ste differẽze che troppo hauereffimo da fare, volẽdole dire tutte, & quelle massimamẽte di alcuni moderni, che vi hanno scritti sopra lûghi trattati, verrẽmo alla cõpositione, doue nõ poco ci siamo affaticati per rintracciarne la vera descrizione, & il modo migliore di cõporla. della descrizione habbiamo creduto a q̃lla di Andromaco recitata da Galeno come di sopra habbiamo detto, a Pisone Nel cõporla noi habbiamo voluto veder l'ordine de gli autori più sciẽti, & estimati, antichi, e moderni che ne habbiamo scritto. Et tãto sopra questa è stata la curiositã nostra, che in tutti quei luoghi ne quali ci sono venuti a notizia, doue essa si sia cõposta, habbiamo cercato, & fatto il possibile di saperne, et vederne l'ordine di tutti. Il modo, che hãno osseruato, & che v'osservano i speciali Perugini, i Fioren. Bolognesi, i Venetiani, i Tertonesi, i Pedouani, i Genouesi, & in altri luoghi ancora, & di Frãza, & d'Allemagna, ne habbiamo parte veduti, & parte saputi. precisamẽte. In Roma poi essẽdo Põtifice Paolo III. nel Põtificato quieto, & felice poterono i migliori ingegni mostrare la chiarezza delle virtu loro, tra gli altri fu M. Pelegriño Fulginato speciale, & il Reuerendo F. Barto. d'Araceli, i quali si disposero insieme di cõporre più leggitimamẽte, che fosse possibile q̃sta Theriaca: nella quale nõ mancarono di diligentia, ne sparmiarono ne ã fatica, ne a spesa alcuna. E tempre due volte, che la cõposero, volsero che sopra vi colleggiassero i migliori Medici della Cittã. Doueessendo noi presenti l'vna, & l'altra volta potessimo soluerfi di tutti quei dubij, che si haueua in essa cõpositione. Nella seconda, che essi cõposero, la stitmassimo noi, & così la stimarono molti altri assai migliore della prima: percioche in luogo del ballamo non posero, come fecero la prima fiata, la ragia del larice detta volgarmente termentina: ma vn liquore di mirra dissolta in boccia con buona atte. Ne per la terebinthina vi posero la ragia laticina detta, ma il vero terebintho & così per il rheupontico non ui misero, come hà Auicenna, lo rheubarbaro, ma lo stesso rheu di ponto, che insieme col terebintho ci è portato nouellamente dalla regione doue nascono, da i propri recanti. la onde per quel tutto, che ne habbiamo letto, & inteso, & veduto, possiamo, quanto altro dispensatore assicurarfi della sua cõfetti-

time; benchè cō tutte queste ragioni non siamo per di animo certo, che si compōga in quella perfettione, in cui primamente la compose Andromaco. & poscia Galeno, per esser noi poueri di molti semplici, come sono il balsamo, il cinnamomo, la mirra, il costo, il calamo odorato, il petrosello macedonico, l'amomo, il meo, la terra sigillata, il chalciti, il carpobalsamo, il cardamomo, l'acacia, il thalapsi, l'ameo, il castore, & il bitume giudaico: & non è da marauigliare, se la Theriaca vè de reccia (che così intendiamo quella portata in molta copia, & venduta per finissima su le fiere, & mēcati più grandi da diuersi mercatanti, nō ha le qualità, & proprietà assignare alla verissima. Percioche oltre il difetto, del mēcare nella cōfettione molti semplici delli sopranominati, ne sono ancora de gl'altri per entro, si come quelli, che si ripōgono per un'altro semplice. quegli vi sono ancora che si comportano nel l'arte del comporla. Iquali essendo infiniti, e lunghi troppo, & di poca importanza il narrargli, li taceremo, non rimanendo però di sodisfare ogn'uno, & coloro massimamente, che aspettano ueder l'arte, & il modo, che ui offeruiamo nel confettarla: benchè questa sodisfattione nō la possiamo noi dare in altra guisa, ne dire meno la dispensatione d'essa Theriaca che in quell'ordine proprio, che mostrassimo a Reuerēdi Aracelli. E fù questo. Poscia che di migliori semplici haueffimo fatto ottima elettione, tanto de i substituti, quanto de i propri, cominciāmo imitando Andromaco, e Gale. a far scelta de lignosi, duri, secchi, & aridi, che tutti in questo essere sono atti alla trituratione & criuellatione. cominciāmo medesimamēte a far scelta de gli humidi, teneri, molli, & tenaci, i quali pestati c'haueffimo i primi, & passatogli per staccio fiso conueneuolmente col coltello gli minucciamo sottilmente, & infondēmo in ottimo uino dolce, puro, uecchio, & generoso, per tātō spatio, che si smonfero, & ui haueffimo anco operato il fuoco, se fosse stato bisogno, hauendo però primamēte purgate le gōme dalle ferule dalle immōditie, & ridottole ad una per una alla prima cōsistenza cō pura acqua nel modo, ch'al suo luogo diremo nella essercitatione. E questo ancora offeruassimo ne' sēplici triturabili, cioè di pestare cia scuno de serche nō poco si deue far stima di si fatta operatione separata ne gli antidoti. Et se pure nō tutti pestare da se, pestarli almeno à q'st'altro buō modo: tritando prima i troscici (c'habbiamo detti pastelli) di quella, gli hedicroi, & i Theriacali da se medesimi insieme. Poi i tre pepi, il carpobalsamo, il cardamomo, la cassia, et il cinnamomo: poi il spico nardo, il squinantho, il sticados, l'aristologia, la centaurea, l'incosile, la gētrana, et il gengiouo: poi le radici del cinque foglio, il meo, il pbu, & il reupontico: poi l'amomo, gli anisi, il finocchio, i fesci, il thalapsi, l'hiperico, l'ameo, il dauco, il seme di nauoni, e quello di petrosellos.

trofello: Poi le rose, il scordeo, il dittamo, il marobio, il calamēto, il polio, il campepithio, il camedrio, il nardo galico, et il foglio: benché questo per essere succedaneo si può accommodar cō quegli'altri, che gli sono più simili, et così de gli altri succedanei, che ui sono. Poi fatte queste triturationi uolestimo, che l'agarico separatamente si riducesse sottile. fregādolo sopra d'un staccio. faceffimo poi che si pestassero, et triturassero da se appartatamēte tutti quest'altri sēplici, cioè il zaffrano, la mirra, l'incenso, la terra sigillata, il chalcitibi, la gōma, il bitume, et il castore. Ma perche il bitume è faticoso (per l'ontuosità, che tiene) a tritar si, s'ha da macinare sul marmo, a guisa de' colori, col fonderui del uino à bastanza, che lo morbidi, & liquidisca: ouero farlo tener cō parte dell'olio balsamo: & il terrebintio, e'l storace essendo amēdue rasinosi pestare benissimo insieme col balsamo, in vn mortaio di biōzo fatto caldo: & così liquiditi meschiarui, & l'aspalto, cioè il bitume, e'l opio smōti cō vino. & così col buō caldo del fuoco fatti sottili, che siano i primi à meschiare in lib. x. d'ottimo mele, seguēdo di mano in mano a prouir tutte l'altre cose, & tutte gradualmēte, & prima il succo dell'hipocisto, q̃llo di liquiritia, & l'acacia, liquidite tutti col vino, & così ancora tutte le gōme ferulacee, purgate però prima (come habbiamo detto) cō pura acqua, seruando in vltimo le polui. Il mele non fu cotto ma solamente spiumato, ne più ne meno ancora di dieci libre, si come di questa misura l'hanno scritto Andromaco il giouane (quantunque malamente in molti suoi testi di dram. centocinquanta) & Damocrate, & Galeno, & Actio, & Paolo Eginetta, & Auicenna, & altri famosissimi. Et auenga che'l Manlio, il Preposito, & altri vogliamo altrimēti q̃sta misura del mele, & la forte appresso del uino: nō è però, che nō s'ingannino: che già mai giudicarassi la Theriaca laudabile, quantunque costrutta fusse (come essi dicono, che deue essere perfetta) d'onc. sette di specie per ciascuna libra di mele: ma si bene, & prouarassi ancora eccellētissima, se esse specie sieno elette legittime, & sincere. Et che la costruttione di essa Theriaca nō sia in cosa alcuna alterata, ne mossa del l'ordine, in cui Gal. l'ha descritta, & che noi ancora la habbiamo esposta. Erra il Preposito nel calcolo, che fa delle specie: delle quali, eccettuandone egli il mele, et il vino dice entrarne pogni lib. a di mele oncie 7. manco dramme 4. et scrop. vno, et mezo, et grani due, et vn terzo. Il che nō trouiamo noi, che sia vero: perciocche la somma di tutte le cose è giusta d'oncie 56. che cōpartita nelle lib. 10. di mele, nō ne tocca per cadauna libra altro che oncie 5. et dramme 4. cō scropoli 2. et grani 8. benché questa di se in questa cōfettione, ne in altra simile, non debbe a questa guisa esser limitata, ma intesa, et obseruata solamēte in quella compositione, ne andaranno per ciascuna libra di mele on-

cie quattro, & dramme quattro con scropoli 1. & grani 16. essendo la
 somma loro contandoui i trocisci di tutte tre le specie d'once 45. &
 dramme 6. Et così trouerà ogni diligente, che la calcula. Della con-
 stituzione quanto che sia essa Theriaca migliore, & giusta in questa se-
 conda quantità, che nella prima, fu da noi ben conosciuto in Roma,
 nella Theriaca, che composero i monachi d'Araceli, & lo conobbero
 essi ancora: Percioche non stette ella molto tempo composta, che si du-
 ra, & secca diuenne che nulla parte s'intendeva insieme. Delquale
 difetto ragionando noi con loro, questo ci risposero, che così non faria
 essa di sumita, quādo il vino fosse stato Galeno, cioè di quella sorte, che
 delle tre parti l'vna si fa perdere col fuoco, & che di questa opinione, so-
 no il Manlio, Albucasi, & Haliabau. laqual risposta nō troppo ci satis-
 fece; però che Gal. nel 1. de gl'antidotti venuto alla specie del vino lo-
 esprime chiaramente Falerno, & dolce: & ch'essendo in altra regione,
 doue sia ad hauerlo impossibile, si tolga altro vino a lui simile di que-
 ste qualità, che'l colore sia fuluo, si come l'oro biòdetto (q̃to è quan-
 do nō è in tutto ne negro ne rosso, ma che imiti il rosso dell'ouo, più del
 flauo rubicondo, la chiamiamo noi, dal colore di quel Cece sotto rosso,
 vino Cesolo. In altri luoghi si chiama vino giluo) sia di sostanza sottil-
 le, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello splendido, si come l'a-
 rusio di Chid, il Lesbo di Mitilena, il Creseolo di Metina, & l'Asiatico
 del Monte Temolo. Iquali essendo tutti oltramariui, & troppo à noi
 lontani, non accade, che ne rngioniamo altro basta a sapere, che questo
 ha di loro detto Galeno; acciò che in difetto, & in luogo del Falerno si
 possa la confettione souenire con altro vino, che gli sia simile. Et per-
 che sappiamo i dispensatori, quale sia il vino Falerno; acciò che meglio
 conoscano quali delli suoi vi sieno più prossimi, & simili (ch'ogni regio-
 ne ha la sua sorte migliore secondo che reca la stagione, ò il fatto) qui
 lo esporremo nel modo, che ci è stato detto da i paesani di là: i quali pro-
 priamente col ce lo discrissero, che Falerno è terreno di Campania, i
 cui colli sono molti vitiferi, & producon ottimi, & grati vini, e tutti
 d'vno generale vocabolo sono detti Campani: Benche gli huomini del
 paese gli distinguano in questa altri tre nomi: cioè che i prodotti da
 sommi colli chiamano Gaurani, quelli di mezzo Faustiani: quelli di
 basso Felerno. Et di questo sono due sorti, Falerno austero, & Falerno
 dolce. & questo auiene quando la vendemia ha in fauore ostro,
 pel quale l'vne si fanno più negre, & dolci. E il colore d'amendue ver-
 miglio, splendido, & traualandolo rende scintille, & odore soaue,
 & grande. E la sua sostanza sottile, il sapore per essere d'vna recente
 dolcezza, & amabile è graussimo. in quella maniera, che veggiamo
 hauerlo scritto Galeno, & Plinio: chiamasi hoggidi questo vino in

Roma magnauera (se non c'inganna però Carlo Stephano ne i suoi uini) il quale per essere di tutti vini d'Italia il più laudato, & pla cōfettura di questo antidoto il più commendato non poco ci fa marauigliare, ricordandosi della theriaca composta in Roma al nostro tempo, che ui crauamo, dalli reuerendi d'Araceli: & da M. Pelegrimo Fulginato', di quei Medici, che piu tosto il uino greco ui ponessero, che'l Falerno: dal quale nō poca copia ne poteuano hauer per esserne, & all'hora, & quasi, sempre Roma copiosissima. E se pure, per essere il Falerno uermiglio, uoleuano altro uino fuluo, & generoso, haueuano di questo colore il maluatico dolce, & odoratissimo, il quale è uerissimo, & piu uigorofo uino di Grecia. Volsero i Medici i detti, che nel Mitridato si ponesse, pure il uino greco. ma in questo ueramente s'apposero benissimo: per cioche essendo esso Mitridato composto con più quantità di mele, nō ui richiede, come nella theriaca ingrossatione di uino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re non usasse altri uini ne i suoi antidoti, che de gli oltramarini, & massimamente de gli A siani, per essere egli a q̃lla regione propinquo, stādo il Ponto, e la Bitinia, de quali era esso Signore, tra l Europa, & l'Asia. A questi uini gli è tutto simile, come habbiamo noi ueduto, quello, ch'hora dicemmo, detto uino: greco, così detto da gli habitori del regno doue si raccoglie, per esser state le uite, che lo producono portate di Grecia, & inferte in quella buona parte d'Italia con felicissimo successo, tenendo egli hoggima: la lode di bontà di tutti gli altri uini. Ma a che tanto ragionare de i uini? Il maluatico dolce, odorato, e di sottile sostanza tiene in questa compositione il principiato, & lo seguono poi quegli altri, che l'auicinano più di qualità. Il nostro Parmigiano tratto da quelle uue dette uernacie se gli appressa à buon segno, & così fa quello, che si ha da Genoua, detto, per la sua bontà, amabile. Et il greco ancora (quantunque non sia dolce) crederemmo che la generosità sua, & essere odorato, & di sottile sostanza, sia ottimo benchè l'acommodità, che habbiamo del maluatico, ce gli fa operando lui solo, lasciar tutti. In Bologna (si come ci ricordiamo hora) essendo noi per uedere à quegli speciali comporre la Theriaca, ottenessimo, che nel comporla, la malua sia tenelle in esso, & altri antidoti, di bontà, il primo luogo, & fosse uie più d'ogni altro uino eccellentissima. Ne altro ui oppugnarono cōtro, se nō che nō credeuano, che tutta fusse legittima, & sincera, facēdo ella in picciol regione, e ne erano pure seruite da Venetiani tutte le parti del mōdo cōabbōdanza: ma diceuano, che era mista cō altre specie di uini di quei paesi. ma tosto gli disgānassimo di q̃sto, cōprēdēdo pure, che tutte le sorte di uini, cō quali era metchiarata, doueano essere ottime, & generose. Ma tornādo alla cōpositione (che habbiamo detto assai del uino, & dell'altre particolarità, che a saperle

era così necessario) confettata che l'hauessimo, & postoui pure il calciti insieme con l'altre polueri, senza curarsi punto di daruelo da se separa-
tamente stẽsurato con uino, come hãno costumato, & costumano molti
ancora di daruelo così suonito col uino, a cagione sola di dare negra ten-
tula all'antidoto, la uolessimo così fatta, & finita, riporia in uase di ter-
ra ben cotto, & netriato, ouer di stagno, che l'uno e l'altro non è men
buono per conseruarla, che si fesse d'oro, d'argento, ò di marmo. la capa-
cità del uase tanto fu di liuerchio, che l'una parte della tre, ò almeno
l'una delle quattro, ne restò uacua, & questo a fine, che non si soffocasse
la confettione, & potesse bollire, & refiatare. Et così riposiuala in un de-
uasi nominati, ni uolessimo per sei mesi esseruare la agitatione detta
da tanti degni autoriti: non essendo ottima giudicata da ciascuno l'ordi-
ne della quale, & come s'habbia a fare, è da lor detta in questo modo.

Che essa Theriaca si maneggia, & si commoua ogni giorno del pri-
mo mese dopo la sua costruzione nel uale proprio, doue serà stata ri-
posta per seruarla, per spatio di meza hora gagliardamente. Il che si fac-
cia ancora nel secondo mese: ma in capo solamente di quattro giorni.
Nel terzo mese pur si maneggia come è detto, ma in capo d'ogni sette
giorni. Nel quarto mese nel capo d'ogni sette giorni si dibatta pure nel
modo detto. Nel quinto poi si maneggia, ma nellametà, & nella fine
di esso mese. Et nel sesto una uolta si maneggia, & sia nella sua fine:
nò lasciando mai uolta alcuna, che s'habbia commossa, & agitata di co-
prirla con carta pecorina, & legarla strettamente. Et questo tutto, c'hab-
biamo detto della theriaca poteua essere a bastanza, pure per non trala-
sciare cosa in dietro di lei da noi ueduta, diremo, & da qual tempo sia
meglio comporla, & per qual proua piu certa si possa conoscere che sia
piu perfetta, & di quanta età possa ella uiuere degna, & ualorosa. Del-
l'uso la sciteremo, che dicano i Medici, come cura a loro particolare, le fa-
coltà le seguiremo qui sotto al suo luogo.

De modi diuersi detti da tanti del comporla, non ne diremo altro
di questo c'habbiamo detto, hauendolo noi eletto pel migliore: Que-
sto diremo bene a coloro, che credono fermamente, ch'a costituere la
theriaca cò aceto uiperano in luogo del uino, come ha il Guainero, sia
ottimo modo, che s'ingannano. Perche non solamente è questo contro
all'intentione del proprio autore d'essa theriaca, & di tanti altri eccellē-
ti medici, ma ancora, che l'aceto è pure di diuersa natura a quella del ui-
no. Ne tanto è come lui confortatiuo, ne atto a raddolcire l'amarrezza,
& horribilità delle medicine, due cagioni le piu importanti, per cui
seruie Gentile, che si pone esso uino nella theriaca, & ciò ottimamente
con sceranno sempre coloro tutti, che hauerranno della materia medici-
nale giuditio. Ma tornando onde poco fa ci dipartimmo.

Il tēpo, ch'è giudicato migliore per cōstruere la Theriaca, e di Aprile, ò il Maggio nella Primavera, ouero ne' primi mesi dell'estate, per cioche cōposta in qual si voglia di queste due stagioni, si uiene a fermentarsi meglio, il che nō farebbe, s'ella fosse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi faria del freddo. Pel quale cremando si il mele, e'l vino insieme, faria, che le specie vi farebbono dentro quasi che sepolte, e morte, & fariasi l'agitatione più faticosa, & l'opio ancora non lascierebbe con quella facilità, che lascia, la narcotica sua frigidità tanto nocua, laquale mitigata ch'è, & repidirà dal vigore delle medicine calde, che vi sono, & cordiali, diuien placabile, & la confettione tutta si cura.

Le proue più certe per le quali si conōsce per vera l'esperienza, si essa sia perfetta, e cōposta realmenta, sono scritte da Gal. nel lib. à Pisonc. Nel quale dopo alcune lodi date alla Theriaca, segue, che i Pretori, a cui era dato potestà d'amministrare la giustitia sopra a malfatori cōdemnati alla morte, la sperimentauano in quelli dandone loro ò prima, ò dopo ch'erano stati morsicati da gl'aspidi, velenosissimi, sufficiēte quantità, laquale, se perfetta era, tutti da morte li cāpaua; ma perche nō era in poter ne di Gal. ne d'altro medico di prouarla così ne gli huomini, la prouauano in altri animali, & ne galli scelti, e massimamēte (questi estima Auicēna, che sieno li sassiani, per essere più di natura scorchia, che li domestici nodriti nelle case.) Vedcuasi in quelli galli la proua à questo modo. Tutti i velenati moriuano tosto, non hauendo beuta la Theriaca, & quegli poi restauano viui, & risanauano, i quali auanti che fussero stati moriti da fiere velenose, haueuano volto l'antidoto. Conosceuasi ancora la sua perfettione, quādo datone a coloro, c'haucano preso l'opio, ò il iusquiamo negro, ò la mandragora gli rendea liberi, struggendo la potēza d'essi veleni. Si scorgeua appresso s'ella era stata falsificata col darne pure ad alcuno, c'hauesse tolto medicina solutiuua per purgarsi: per cioche se perfetta era, facea debole, & vana la facoltà già solita di soluere.

Le sue facoltà le diremo al suo luogo, & auenga, che nel modo istesso, nel quale le ha dette Galeno, Damocrate, Auicēn. & altri famosi le haueissimo noi potute dire, l'habbiamo nondimēpo per farne andar lo antidoto con la reputatione di lui degna dell'antichità, volute esporre (benche in semplice oratione in questo habbiamo imitato, & osseruato integramente) nella sentenza medesima, in cui furono esposte in versi elegiaci dal primo Andromaco a C. Nerone Imperatore.

Di quanta età de possa ella conseruarsi degna, & valorosa, hauendo ciò asarbeco, & prima, & meglio d'ogni altro detto Auicēna, nel quinto libro, nel trattato della Theriaca, farà, che noi anchora, & con-

l'odisfattione di tutti il medesimo riferiremo. Scrive egli adunque nel luogo detto, che nella Theriaca sonol'infanzia, la pueritia, la giouentù la vecchiezza, & la morte. Comincia la infanzia dal dì, ch'è confettata, & dura i primi sei mesi. Poi viene in pueritia. & in augumēto, & flauisse è in regione calda, anni dieci, & s'è in fredda, anni venti. appresso entra in giouentù, & durau medesimamente, se è in regione calda, anni dieci, & venti in regione fredda. Poi declina in vecchiezza, & di lui parimente viue dieci anni in regione calda, & venti in regione fredda. Passato questo ella si muore; perche si fa debole spogliandosi della virtù sua theriacale.

Oratione tratta della prima parte della Elegia, che scrive Andromaco vecchio à Nerone Imperatore del valore della Theriaca di vipere cognominata Galene.

Piaciati nobilissimo Cesare d'ascoltare la virtù, & forza del composto antidoto, o Nerone datore, & conseruatore della libertà, & quiete nostra, odì l'immenfa facoltà dell'vnica, & pretiosa Theriaca, la cui cognominatione sia tranquilla, & serena. Di questa è tanto il vigore, che non si temerà (da essa assicurato) la maluagità d'alcun veleno. Non potrà il frigidò papauero col succo suo stupefattiuo offendere, chiunque l'hauerà beuuto. Non potranno parimente fare nocumento ad'alcun la cicuta, l'aconito, il iosciamo, il tasso, & il colchico, tutti mortai veleni. Ne similmete offenderanno l'vcleratiue càtarelle, che sogliono indurre l'orina sàguignosa. A q̃sta Theriaca caderà la pestifera, viperal arida di psade, & la micidiale cerasse. A questa non farà resistēza il frigidò scorpion, ne il veloce aspide. Per questa farassi pauroso il driade serpente, a tale, che si contenterà. fuggito, di starli nella latibrosa sua cauerna. Questo medesimo farà drijno serpe, che non ha sangue, & il crudelissimo hermorrho. Questo antidoto libererà l'huomo da mortiferi talagi. Farà m̃care di forza il maluaggio hidro piu furibōdo nella stagione, ch'l Sole salito nel più alto cielo, minaccia à gli aridi campi. Nō potrà il cherfidro con la sanguignosa bocca priuar l'huomo dell'amara, & dolce vita. Et tu Cesare tanto di questo antidoto ti puoi promettere, che nell'estate nō temerai colcato ne verdi, & diletteuoli prati, & ouū que ti piacerà riposarti ancor che fusse ne i campi della Libia. Serai per lui sicuro dalla rubeta, & amphisbena velenosi animali, ne meno resterà ciascuno liberato dal tumido, & duro uentre, che dell'asmatico petto, il quale col frequente respirare con la rauedine, & col difficile scuotere del fiato sopporta con fatica l'odioso peso. Ecco Cesare il presen-

neo rimedio al gonfiato corpo: le cui intestina, come pesce nell'acqua di continuo nuotano. Farà egli cessar ogni dolore, che nel corpo per vñ to iui ferrato si creasse, di che l'huomo cruciato ne rimaneffe lungamente. Chi spogliato del natiuo colore, hauesse, e gli occhi, e tutto'l corpo di liuidio, & giallo dipinto, causato dal trabbeato fiele, per non potere de gli ottusi meati hauere il solito discorso, vsando questo mirabile, & degno rimedio, sarà del pristino colore in breue riestito. Questo uale a chi non cura il cibo, & l'aborisce, benchè da i Cieli gli venga permesso il lungo uidere, contra di se stesso crudele, th'ogni medico suffragio gli sia lontano. Vuol parimente, chi sarà infestato dall'hidropico male, sia vsandolo liberato, & fatto sano. Et chi hauerà gli occhi per mali accidenti, & torbidi, & languidi (serà) reuiuendosi quegli, & facendosi chiari) fatto libero. Sarà ancora al thifico rimedio certo, & singolare. Et chi per lo spasmo opistono hauerà rigidi, & ritratti i nerui, gli seranno da questo diuino antidoto renduti molli, & arrendeuoli. Et a cui la membrana cingendo le coste sino dall'imo petto offenderà il pulmone, gli presterà il pertinente, & accomodato aiuto. Da questo seranno cacciati gli horrendi dolori causati dall'vicerata vesica. A quelli, che per le asfocate reni sono cō dolori, & sforzati tuietati a rendere l'orina col destilare continuo del proprio seme, gli sarà egli vnico refrigerio, & salute. O antidoto diuino, preuoso, di mirabile facoltà. Tu leuarai ancora ogni dolore, che cinga i lombi, & rrisanarai quei petti (se molti giorni vseranno gli indisposti) che di rendere i stomacosi sputi pare non si possono fariate. E chi mai crederia, che tu fossi dotato di uirtù bastante a preseruare ciascuno dalle spauenteuole, & contagiosa peste? & che pigliandoti nel nascere del Sole, tu possi scacciare ogni pericolo d'aere ammorbato. Il smanioso infermo ferito dallo arabiato cane, che tanto tema l'acqua, da lui bramata per la molesta, & continua sete, che l'infesta, sarà per te ridotto nel pacifico, & solito stato: Tu potrai donare il grato, & dolce sonno a chi l'haurà smarito, & perso. Ora attendi, Cesare dignissimo, il modo di usare la salubre medicina, per risanare i mali, che habbiamo detti. Fa bisogno di questo antidoto detto Theriaca, pigliarne la quantità d'una faua di quelle, che nascono ne campi mondati dal gran Nilo, & quella stemperare contre ciathi d'acqua calda, & pigliarla la sera, quando si vada a dormire, ouero la mattina nel far del giorno; benchè in alcuni casi è necesserio il pigliarla e nell'una, & nell'altra hora, se l'infemrità aggrauarà più di giorno; conuien pigliarla la mattina, & se di notte molestarà più: pigliarla la sera. Et chi sarà ferito da serpe crudele, ouero inganato da beuanda uelenosa, deggia e nell'una, & nell'altra hora usare il certo, & salubre rimedio, per lo che riposerà l'infermo il giorno allegramente, & la notte con sonno tranquillo.

non meno di loro chiari, & eccellenti sono i corfi in tal difetto. Xenocrate, Demetrio, Magno, & Damocrate Medici illustri, e prudenti, & che ne la medicina tenerono grado riputatifimo, furono (come ci racconta Galeno, nel libro a Pifone, della Theriaca, nel suo fine) dalla descrizione d'Andromaco differenti. Xenocrate non vi volle altro, che la metà del serapino, nel resto fu concorde. Damocrate discordò nel peso di molti semplici, & propriaméte ne le due ultime copulationi. Nel la prima done stanno sigillatamente, & dramme quattro di ciascuno, non vuole egli, che siano più di due. Nella seconda pure, doue sono legati insieme drame due di ciascuno, vuole che siano, & così sentétia d'una drama sola. Demetrio talso solamente i pastelli di squilla, in dramme 46. Il Magno dupliccò il cinnamomo, & partì per metà il calciti, & il serapino, & augumèò la misura del vino in due sestarij, le cui differenze conosciute, & considerate da Galeno, fecero, che egli postosto le tutte, si risolue (si come esso afferma nel luogo di sopra allegato) d'osservare, & usare quella solaméte di Andromaco per essere fra tutte l'altre prestatissima, laqual risoluzione causò, che fusse poscia ascritto l'antidoto a lui, nominandolo coloro che s'attennero all'istessa sua dispensatione, Theriaca di Galeno. Et non solamente osservarono i dispelatori del suo tempo tal nominatione: ma molti altri autori ancora, & più degni (si come pure hoggi di si scorge ne i suoi scritti nel fronte della Theriaca, che deteriorono) la còtinuarono. Et auèga, che questa si fatta attributione d'essa Theriaca data a Galeno faccia parere, che si difranda delle riputatione Andromaco. non fa però che tale iscrizione risulta in danno della medicina: che così haueffero pure quegli osservato puntualmente l'integrità di Andromaco come non vi accadeua, che v'aggiungessero, ne vi leuassero semplice alcuno, essendo esso Andromaco stato nel còporla (come conoscono, & affermano i più sauij) vie più che diligente. Aetio, che di sopra habbiamo nominato, usò nel descruerla verilissima politezza. Tutti i semplici distese egli in quel miglior vigore, & qualità, che deono essere, & di quelle Regioni ancora, onde si colgono perfettissimi. ma con tutto ciò non offeruò l'integrità di Andromaco ne quella di Galeno hauèdo nella descrizione l'acaro, & l'abrotano di più: mancandoui in tutto il cardamomo, & la metà del serapino. Paolo Egineta, & Auicenna discordarono essi ancora in questo diminuire, & crescere de' semplici. Ma chi più variò; certo niuno, che Nicolò Maresio, che tato scòciatamente espòse questo antidoto, che tutti i semplici tramutò nel peso: & vi aggiunge la cenere de' granchi abbrugiati, & vna troppo quantità d'erni, bêche questa somma d'erni pare, che Andromaco, il più giouane, & figliuolo (che più forse non habbiamo detto) del vecchio Andromaco la ponette nella Theriaca, che ei trae in oratione

sciolta da quella parimente scritta in elegia dal proprio padre. laqual descrizione, peffere così in prosa, era più facile ad essere intesa. onde fu nõ solamente seguita, & imitata dal Mirefio: ma da ciascuno altro, che me habbia scritto come assai bene si può vedere. Nõ fu il giouene Andromaco in altro differẽte della descrizione del vecchiorche d'vna drãma di più nelli trochisci di squilla, & i hauer posto il pepe negro in luogo del lûgo, & il lûgo in luogo del negro: mãcandoui in tutto il biãco, & la scematione della metà del serapino. Ma lasciãdo hormai q̃ste differẽze che troppo hauere sſimo da fare, volẽdole dire tutte, & quelle massimamẽte di alcuni moderni, che vi hanno scritti sopra lûghi trattati, verrẽmo alla cõpositione, doue nõ poco ci siamo affaticati per rintracciarne la vera descrizione, & il modo migliore di cõporla. della descrizione habbiamo creduto a q̃lla di Andromaco recitata da Galeno come di sopra habbiamo detto, a Pisone Nel cõporla noi habbiamo voluto veder l'ordine de gli autori più sciẽti, & estimati, antichi, e moderni che ne habbiamo scritto. Et tãto sopra questa è stata la curiositã nostra, che in tutti quei luoghi ne quali ci sono venuti a notizia, doue essa si sia cõposta, habbiamo cercato, & fatto il possibile di saperne, et vederne l'ordine di tutti. Il modo, che hãno osseruato, & che v'osservano i speciali Perugini, i Fioren. Bolognesi, i Venetiani, i Tortonesi, i Pedouani, i Genouesi, & in altri luoghi ancora, & di Frãza, & d'Alẽmagna, ne habbiamo parte veduti, & parte saputi-precisamẽte. In Roma poi esẽdo Põtifico Paolo III. nel Põtificato quieto. & felice poterono i migliori ingegni mostrare la chiarezza delle virtu loro, tra gli altri fu M. Pelegriño Fulginato speciale, & il Reuerendo F. Barto. d'Araceli, i quali si disposero insieme di cõporre più leggitimamẽte, che fosse possibile q̃sta Theriaca: nella quale nõ mancarono di diligentia, ne sparmiarono ne à fatica, ne a spesa alcuna. E sempre due volte, che la cõposero, volsero che sopra vi colleggiassero i migliori Medici della Cittã. Doue essendo noi presenti l'vna, & l'altra volta poressimo soluerfi di tutti quei dubij, che si haueua in essa cõpositione. Nella seconda, che essi cõposero, la stitmassimo noi, & così la stimarono molti altri assai migliore della prima: percioche in luogo del ballamo non posero, come fecero la prima fiata, la ragia del larice detta volgarmente termentina: ma vn liquore di mirrha dissolta in boccia con buona arte. Ne per la terebinthina vi potero la ragia laticina detta, ma il vero terebintho & così per il rheupontico non ui misero, come hà Auicenna, lo rheubarbaro, ma lo istesso rheu di ponto, che insieme col terebintho ci è portato nouellamente dalla regione doue nascono, da i propri mercanti. la onde per quel tutto, che ne habbiamo letto, & inteso, & veduto, possiamo, quanto altro dispensatore assicurarfi della sua cõfetti-

time; benchè cō tutte queste ragioni non siamo per di animo certo, che si compōga in quella perfettione, in cui primamente la compose Andromaco, & poscia Galeno, per esser noi poveri di molti semplici, come sono il balsamo, il cinnamomo, la mirra, il costo, il calamo odorato, il petrosello macedonico, l'amomo, il meo, la terra sigillata, il chalciti, il carpobalsamo, il cardamomo, l'acacia, il thalapsi, l'ameo, il castore, & il bitume giudaico: & non è da marauigliare, se la Theriaca vède reccia/che così intendiamo quella portata in molta copia, & venduta per finissima su le fiere, & mètrati più grandi da diuersi mercatanti, nō ha le qualità, & proprietà assignare alla verissima. Percioche oltre il difetto, del mīacare nella cōfettione molti semplici delli sopranominati, ne sono ancora de gl'altri per entro, si come quelli, che si ripāgono per un'altro semplice. quegli vi sono ancora che si comportano nell'arte del comporla. Iquali essendo infiniti, e lunghi troppo, & di poca importanza il narrargli, li taceremo, non rimanendo però di sodisfare ogn'uro, & coloro massimamente, che aspettano ueder l'arte, & il modo, che ui offeruiamo nel confettarla: benchè questa sodisfattione nō la possiamo noi dare in altra guisa, ne dire meno la dispensatione d'essa Theriaca che in quell'ordine proprio, che mostrassimo a Reuerēdi Aracelli. E fū questo. Poscia che di migliori semplici hauessimo fatto ottima elettione, tanto de i sustituti, quanto de i propri, cominciāmo imitando Andromaco, e Gale. a far scelta de lignosi, duri, secchi, & aridi, che tutti in questo essere sono atti alla trituratione & criuellatione. cominciāmo medesimamēte a far scelta de gli humidi, teneri, molli, & tenaci, i quali pestati c'hauessimo i primi, & passatogli per staccio fiso conueneuolmente col coltello gli minuciamo sottilmente, & infondēmo in ottimo uino dolce, puro, uecchio, & generoso, per tātō spatio, che si smonsero, & ui haucressimo anco operato il fuoco, se fosse stato bisogno, hauendo però primamēte purgate le gōme dalle ferule dalle immōditie, & reduetle ad una per una alla prima cōsistenza cō pura acqua nel modo, ch'al suo luogo diremo nella essercitatione. E questo ancora offeruassimo ne' sēplici triturabili, cioè di pestare ciascuno de ferche nō poco si dene far stima di si fatta operatione separata ne gli antidoti Et se pure nō tutti pestare da se, pestarli almeno à q'st'altro buō modo: tritando prima i troisci (c'habbiamo detti pastelli) di squilla, gli hedicroi, & i Theriacali da se medesimi insieme. Poi i treperi, il carpobalsamo, il cardamomo, la cassia, et il cinnamomo: poi il spico nardo, il squinantho, il sticados, l'aristologia, la centaurea, l'incosile, la gētrana, et il gengiuou: poi le radici del cinque foglio, il meo, il pbu, & il reupontico: poi l'amomo, gli anisi, il finocchio, i fesci, il thalapsi, l'hiperico, l'ameo, il dauco, il seme di nauoni, e quello di petrosellos

trofello: Poi le rose, il scordeo, il dittamo, il marobio, il calameto, il polio, il camopirrhio, il camedrio, il nardo galico, et il foglio: benché questo per essere succedaneo si può accommodar cō quegli'altri, che gli sono più simili, et così de gli altri succedanei, che ui sono. Poi fatte queste triturationi uolestimo, che l'agarico separatamente si riducesse sottile, fregandolo sopra d'un staccio. faceffimo poi che si pestassero, et triturassero da se appartatamēte tutti quest'altri sēplici, cioè il zaffrano, la mirra, l'incenso, la terra sigillata, il chalcithi, la gōma, il bitume, et il castore. Ma perche il bitume è faticoso (per l'ontuosità, che tiene) a tritarsi, s'ha da macinare sul marmo, a guisa de' colori, col sopderui del uino à bastanza, che lo morbidì, & liquidisca: ouero farlo tenero cō parte dell'olio balsamo: & il terrebintho, e'l storace essendo amēdue rasinosi pestare benissimo insieme col balsamo, in vn mortaio di biōzo fatto caldo: & così liquiditi meschiarui, & l'aspalto, cioè il bitume, e'l opio smōti cō vino. & così col buō caldo del fuoco fatti sottili, che siano i primi à meschiare in lib. x. d'ottimo mele, seguēdo di mano in mano a prouir tutte l'altre cose, & tutte gradualmēte, & prima il succo dell'hipocisto, q̃llo di liquiritia, & l'acacia, liquidite tutti col vino, & così ancora tutte le gōme ferulacee, purgate però prima (come habbiamo detto) cō pura acqua, seruando in vltimo le polui. Il mele non fu cotto ma solamente spiumato, ne più ne meno ancora di dieci libre, si come di questa misura l'hanno scritto Andromaco il giouane (quantunque malamente in molti suoi testi di dram. centocinquanta) & Damocrate, & Galeno, & Aetio, & Paolo Eginetta, & Auicenna, & altri famosissimi. Et auenga che'l Manlio, il Preposito, & altri vogliamo ultimēti q̃sta misura del mele, & la forte appresso del uino: nō è però, che nō s'ingannino: che già mai giudicarassi la Theriaca laudabile, quantunque costrutta fusse (come essi dicono, che deue essere perfetta) d'onc. sette di specie per ciascuna libra di mele: ma si bene, & prouarassi ancora eccellētissima, se esse specie sieno elette legitime, & sincere. Et che la costruzione di essa Theriaca nō sia in cosa alcuna alterata, ne mossa del l'ordine, in cui Gal. l'ha descrittta, & che noi ancora la habbiamo esposta. Erra il Preposito nel calcolo, che fa delle specie: delle quali, eccettuandone egli il mele, et il vino dice entrarne pogni libra di mele oncie 7. manco dramme 4. et scrop. vno, et mezzo, et grani due, et vn terzo. Il che nō trouiamo noi, che sia vero: percioche la somma di tutte le cose è giusta d'oncie 56. che cōpartita nelle lib. 10. di mele, nō ne tocca per cadauna libra altro che oncie 5. et dramme 4. cō scropoli 2. et grani 8. benché questa di se in questa cōfettione, ne in altra simile, non debbe a questa guisa esser limitata, ma intesa, et obseruata solamēte in quella compositione, ne andaranno per ciascuna libra di mele on-

cie quattro, & dramme quattro con scropoli 1. & grani 16. essendo la
 tommà loro contandoui i trocisci di tutte tre le specie d'once 45. &
 dramme 6. Et così trouerà ogni diligente, che la calcula. Della con-
 struttione quanto che sia essa Theriaca migliore, & giusta in questa se-
 conda quantità, che nella prima, fu da noi ben conosciuto in Roma,
 nella Theriaca, che composero i monachi d'Araceli, & lo conobbero
 essi ancora: Percioche non stette ella molto tempo composta, che si du-
 ra, & secca diuenne che nulla parte s'intendeva insieme. Delquale
 difetto ragionando noi con loro, questo ci risposero, che così non faria
 essa di sumita, quādo il vino fosse stato Galeno, cioè di quella sorte, che
 delle tre parti l'vna si fa perdere col fuoco, & che di questa opinione, fo-
 no il Manlio, Albucasi, & Haliabato. laqual risposta nō troppo ci satis-
 fece; però che Gal. nel 1. de gl'antidotti venuto alla specie del vino lo
 esprime chiaramente Falerno, & dolce: & ch'essendo in altra regione,
 doue sia ad hauerlo impossibile, si tolga altro vino a lui simile di que-
 ste qualità, che'l colore sia fuluo, si come l'oro biòdetto (q̄sto è quan-
 do nō è in tutto ne negro ne rosso, ma che imiti il rosso dell'ouo, più del
 flauo rubicondo, la chiamiamo noi, dal colore di quel Cece sotto rosso,
 vino Cesolo. In altri luoghi si chiama vino giluo) sia di sostanza sottil-
 le, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello splendido, si come l'a-
 rusio di Chiò, il Lesbo di Mitilena, il Cressolo di Metina, & l'Asiatico
 del Monte Temolo. Iquali essendo tutti oltramaroni, & troppo a noi
 lontani, non accade, che ne ragioniamo altro basta a sapere, che questo
 ha di loro detto Galeno; acciò che in difetto, & in luogo del Falerno si
 possa la confettione souenire con altro vino, che gli sia simile. Et per-
 che sappiamo i dispensatori, quale sia il vino Falerno; acciò che meglio
 conoscano quali delli suoi vi sieno più prossimi, & simili (ch'ogni regio-
 ne ha la sua sorte migliore secondo che reca la stagione, ò il fatto) qui
 lo esporremo nel modo, che ci è stato detto da i paesani di là: i quali pro-
 priamente così ce lo descrissero, che Falerno è terreno di Campania, i
 cui colli sono molti vitiferi, & producon ottimi, & grati vini, e tutti
 d'vna generale vocabolo sono detti Campani: Benche gli huomini del
 paese gli distinguano in questa altri tre nomi: cioè che i prodotti da
 sommi colli chiamano Gaurani, quelli di mezzo Faustiani: quelli di
 basso Felerno. Et di questo sono due sorti, Falerno austero, & Falerno
 dolce. & questo auiene quando la vendemia ha in fauore ostro,
 pel quale l'vne si fanno più negre, & dolci. E il colore d'amendue ver-
 miglio, splendido, & traualandolo rende scintille, & odore soauo,
 & grande. E la sua sostanza sottile, il sapore per essere d'vna recente
 dolcezza, & amabile è gratissimo. in quella maniera, che veggiamo
 hauerlo scritto Galeno, & Plinio: chiamasi hoggidi questo vino in

Roma magnauera (se non c'inganna però Carlo Stephano ne i suoi uini) il quale per essere di tutti vini d'Italia il più laudato, & p la cōfettura di questo antidoto il più commendato non poco ci fa marauigliare, ricordandosi della theriaca composta in Roma al nostro tempo, che ui erauamo, dalli reuerendi d'Araceli: & da M. Pelegrimo Fulginato', di quei Medici, che piu tosto il uino greco ui poneffero, che'l Falerno: dal quale nō poca copia ne poteuano hauer per esserne, & all'hora, & quasi sempre Roma copiosissima. E se pure, per essere il Falerno uermiglio, uoleuano altro uino fuluo, & generoso, haueuano di questo colore il maluatico dolce, & odoratissimo, il quale è uerissimo, & piu uigorofo uino di Grecia. Volsero i Medici i detti, che nel Mitridato si poneffe pure il uino greco, ma in questo ueramente s'apposero benissimo: per cioche essendo esso Mitridato composto con più quantità di mele, nō ui richiede, come nella theriaca ingrossatione di uino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re non usasse altri uini ne i suoi antidoti, che de gli oltramarini, & massimamente de gli A siani, per essere egli a qlla regione propinquo, stādo il Ponto, e la Bitinia, de quali era esso Signore, tra l Europa, & l'Asia. A questi uini gli è tutto simile, come habbiamo noi ueduto, quello, ch'hora dicemmo, detto uino: greco, così detto da gli habitori del regno doue si raccoglie, per esser state le uite, che lo producono portate di Grecia, & inferte in quella buona parte d'Italia con felicissimo successo, tenendo egli hoggima: la lode di bontà di tutti gli altri uini. Ma a che tanto ragionare de i uini? Il maluatico dolce, odorato, e di sottile sostanza tiene in questa compositione il principiato, & lo seguono poi quegli altri, che l'aucinano più di qualità. Il nostro Parmigiano tratto da quelle uue dette uernacie se gli appressa à buon segno, & così fa quello, che si ha da Genoua, detto, per la sua bontà, amabile. Et il greco ancora (quantunque non sia dolce) crederemmo che la generosità sua, & essere odorato, & di sottile sostanza, sia ottimo benchè la commodità, che habbiamo del maluatico, ce gli fa operando lui se lo lasciar tutti. In Bologna (si come ci ricordiamo hora) essendo noi per uedere à quegli speciali comporre la Theriaca, ottenemmo, che nel comporla, la maluasia tenesse in esso, & altri antidoti, di bontà, il primo luogo, & fosse uie più d'ogni altro uino eccellentissima. Ne altro ui oppugnarono cōtro, le nō che nō credeuano, che tutta fusse legittima, & sincera, facēdo essa in picciol regione, e ne erano pure seruite da Venetiani tutte le parti del mōdo cōabbōdanza: ma diceuano, che era mista cō altre specie di uini di quei paesi, ma tosto gli disgānaffimo di qsto, cōprēdēdo pure, che tutte le sorte di uini, cō quali era meschiata, doucano essere ottime, & generose. Ma tornādo alla cōpositione (che habbiamo detto assai del uino, & dell'altre particolarità, che a saperle

era così necessario) confettata che l'hauessimo, & postoui pure il calciti insieme con l'altre polueri, senza curarsi punto di daruelo da se separa-
tamente stenterato con uino, come hāno costumato, & costumano molti
ancora di daruelo così suuolto col uino, a cagione sola di dare negra ten-
tula all'antidoto, la uolessimo così fatta, & finita, ripotia in uase di ter-
ra ben cotto, & uetriato, ouer di stagno, che l'uno e l'altro non è men
buono per conseruarla, che si fosse d'oro, d'argento, ò di marmo, la capa-
cità del uase tanto fu diouerchio, che l'una parte della tre, ò almeno
l'una delle quattro, ne restò uacua, & questo a fine, che non si soffocasse
la confettione, & potesse bollire, & refiatare. Et così ripotia in un de
uasi nominati, ui uolessimo per sei mesi esseruare la agitatione detta
da tanti degni autoriti: non essendo ottima giudicata da ciascuno l'ordi-
ne della quale, & come s'habbia a fare, è da lor detta in questo modo.

Che essa Theriaca si maneggia, & si commoua ogni giorno del pri-
mo mese dopo la sua costruzione nel uase proprio, doue serà stata ri-
posta per seruarla, per spatio di meza hora gagliardamente. Il che si fac-
cia ancora nel secondo mese: ma in capo solamente di quattro giorni.
Nel terzo mese pur si maneggia come è detto, ma in capo d'ogni sette
giorni. Nel quarto mese nel capo d'ogni sette giorni si dibatta pure nel
modo detto. Nel quinto poi si maneggia, ma nellametà, & nella fine
di esso mese. Et nel sesto una uolta si maneggia, & sia nella sua fine:
nò lasciando mai uolta alcuna, che s'habbia commossa, & agitata di co-
prirla con carta pecorina, & legarla strettamente. Et questo tutto, c'hab-
biamo detto della theriaca poteua essere a bastanza, pure per non trala-
sciare cosa in dietro di lei da noi ueduta, diremo, & da qual tempo sia
meglio comporla, & per qual proua piu certa si possa conoscere che sia
piu perfetta, & di quanta età possa ella uiuere degna, & ualorosa. Del-
l'uso la ciaremo, che dicano i Medici, come cura a loro particolare, le fa-
coltà le seguiremo qui sotto al suo luogo.

De modi diuersi detti da tanti del comporla, non ne diremo altro
di questo c'habbiamo detto, hauendolo noi eletto pel migliore: Que-
sto diremo bene a coloro, che credono fermamente, ch'a costruire la
theriaca cò aceto uiperano in luogo del uino, come ha il Guainero, sia
ottimo modo, che s'ingannano. Perche non solamente è questo contro
all'intentione del proprio autore d'essa theriaca, & di tanti altri eccellē-
ti medici, ma ancora, che l'aceto è pure di diuersa natura a quella del ui-
no. Ne tanto è come lui confortatiuo, ne atto a raddolcire l'amarrezza,
& horribilità delle medicine, due cagioni le piu importanti, per cui
scrive Gentile, che si pone esso uino nella theriaca, & ciò ottimamente
consceranno sempre coloro tutti, che haueranno della materia medici-
nale giudicio. Ma tornando onde poco fa ci dipartimmo.

Il tēpo, ch'è giudicato migliore per cōstruere la Theriaca, e di Aprile, ò il Maggio nella Primavera, ouero ne' primi mesi dell'estate, per cioche cōposta in qual si voglia di queste due stagioni, si uiene a fermentarsi meglio, il che nō farebbe, s'ella fosse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi faria del freddo. Pel quale cremando si il mele, e'l vino insieme, faria, che le specie vi farebbono dentro qua si che sepolte, e morte, & fariasi l'agitatione più faticosa, & l'opio ancora non lascierebbe con quella facilità, che lascia, la narcotica sua frigidità tanto nocua, laquale mitigata ch'è, & tepidità dal vigore delle medicine calde, che vi sono, & cordiali, diuien placabile, & la confettione tutta si cura.

Le proue più certe per le quali si conōsce per vera isperienza, si essa sia perfetta, e cōposta realmenta, sono scritte da Gal. nel lib. à Pisonc. Nel quale dopo alcune lodi date alla Theriaca, segue, che i Pretori, a cui era dato potestà d'amministrare la giustitia sopra a malfatori cōdemnati alla morte, la sperimentauano in quelli dandone loro ò prima, ò dopo ch'erano stati morficati da gl'aspidi velenosissimi, sufficiēte quantità, laquale, se perfetta era, tutri da morte li cāpaua: ma perche nō era in poter ne di Gal. ne d'altro medico di prouarla cōsi ne gli huomini, la prouauano in altri animali, & ne galli sceltatici massimamēte (questi estima Auicēna, che sieno li falsiani, per essere più di natura scchi, che li domestici nodriti nelle case) Vedcuasi in questi galli la proua à questo modo. Tutri i velenati moriuano tosto, non hauendo beuuta la Theriaca, & quegli poi restauano viui, & risanauano, i quali auanti che fussero stati mori da fiere velenose, haueuano volto l'antidoto. Conosceuasi ancora la sua perfettione, quādo datone a coloro, c'haucano preso l'opio, ò il iusquiamo negro, ò la mandragora gli rendea liberi, struggendo la potēza d'essi veleni. Si scorgeua appresso s'ella era stata falsificata col darne pure ad alcuno, c'hauesse tolto medicina solutiuua per purgarsi: per cioche se perfetta era, facea debole, & vana la facoltà già solita di soluere.

Le sue facoltà le diremo al suo luogo, & auenga, che nel modo istesso, nel quale le ha dette Galeno, Damocrate, Auicēn. & altri famosi le hauemmo noi potute dire, l'habbiamo nondimepo per farne andar lo antidoto con la reputatione di lui degna dell'antichità, volute esporre (benche in semplice oratione in questo habbiamo imitato, & obseruato integramente) nella sentenza medesima, in cui furono espōste in versi elegiaci dal primo Andromaco a C. Nerone Imperatore.

Di quanta età de possa ella conseruarsi degna, & valorosa, hauendo ciò asarbare, & prima, & meglio d'ogni aluo detto Auicēna, nel quinto libro, nel trattato della Theriaca, farà, che noi anchora, & con-

neo rimedio al gonfiato corpo: le cui intestina, come pesce nell'acqua di continuo nuotano. Farà egli cessar ogni dolore, che nel corpo per vè to lui serrato si creasse, di che l'huomo cruciato ne rimanesse lungamente. Chi spogliato del natiuo colore, hauesse, e gli occhi, e tutto'l corpo di liuidio, & giallo dipinto, causato dal trabbeato fiele, per non potere de gli ottusi meati hauere il solito discorso, vsando questo mirabile, & degno rimedio, sarà del pristino colore in breue riuellito. Questo uale a chi non cura il cibo, & l'aborisce, benchè da i Cieli gli venga permesso il lungo viuere, contra di se stesso crudele, ch'ogni medico suffragio gli sia lontano. Vuol parimente, chi sarà infestato dall'hidropico male, sia vsandolo liberato, & fatto sano. Et chi hauerà gli occhi per mali accidenti, & torbidi, & languidi (serà) reuiuendosi quegli, & facendosi chiari) fatto libero. Sarà ancora al thifico rimedio certo, & singolare. Et chi per lo spasmo opistono hauerà rigidi, & ritratti i nerui, gli seranno da questo diuino antidoto renduti molli, & arrendeuoli. Et a cui la membrana cingendo le coste sino dall'imo petto offenderà il polmone, gli presterà il pertinente, & accomodato aiuto. Da questo seranno cacciati gli horrendi dolori causati dall'ulcerata vesica. A quelli, che per le affocate reni sono cō dolori, & sforzati uietati a rendere l'orina col destillare continuo del proprio seme, gli sarà egli vnico refrigerio, & salute. O antidoto diuino, pretioso, di mirabile facoltà. Tu leuatai ancora ogni dolore, che cinga i lombi, & risanarai quei petti (se molti giorni ti vseranno gli indisposti) che di rendere i stomacosi sputi pate non si possono fariate. E chi mai crederia, che tu fossi dotato di uirtù bastante a preseruare ciascuno dalle spauenteuole, & contagiosa peste? & che pigliandoti nel nascere del Sole, tu possi scacciare ogni pericolo d'acque ammorbato. Il smanioso infermo ferito dallo arabiato cane, che tanto tema l'acqua, da lui bramata per la molesta, & continua sete, che l'infesta, sarà per te ridotto nel pacifico, & solito stato: Tu potrai donare il grato, & dolce sonno à chi l'haurà smarito, & perso. Ora attendi, Cesare dignissimo, il modo di usare la salubre medicina, per risanare i mali, che habbiamo detti. Fa bisogno di questo antidoto detto Theriaca, pigliarne la quantità d'una faua di quelle, che nascono ne campi inondati dal gran Nilo, & quella stemperare contre ciathi d'acqua calda, & pigliarla la sera, quando si vada a dormire, ouero la mattina nel far del giorno; benchè in alcuni casi è necessario il pigliarla e nell'una, & nell'altra hora, se l'infermità aggrauarà più di giorno; conuien pigliarla la mattina, & se di notte molestarà più: pigliarla la sera. Et chi sarà ferito da serpe crudele, ouero inganato da beuanda uelenosa, deggia e nell'una, & nell'altra hora usare il certo, & salubre rimedio. per iocchè riposerà l'infermo il giorno allegemente, & la notte con sonno tranquillo.

Diacassia da Giovanni Concorregio.

La Diacassia del Concorreggio è medicina dedicata, e senza mor-
dicatione. Purga lo stomaco, il sangue, la colera, & la flemma senza no-
cumento. raffrena ogni acuita, reprime la sete, conferisce alle febri cal-
de, & alle reni ritcaldate, & non vi lascia generar plettre. Lenisce il pet-
to, le viscere, e la gola, & essendoui posteme acute, le risolve. onde si co-
pone così. Pigliansi di prune damascene, et viole, ana oncie sei, e fassi
decottione in libbre ser d'acqua, fin che consumi la terza parte. Poi si co-
la, & vi s'aggiungono in essa colatura di manna eletta, cassia polpota,
e monda, ana oncie 6. di tamarindi oncie 5. Et così sopra à fuoco lento,
e chiaro conduce adogli. tanto che s'ispessiscano, vi s'aggiugono di zuc-
charo candito poluerato oncie tre, di peneti oncie 2. di zucchero rosso
libra vna, di siropo violato oncie dieci, & fassi bollire. la dose è da on-
cia vna fino ad vna e meza.

Offeruatione nella Diacassia di Gio. Concorregio.

Molte, & molte descrizioni habbiamo di Diacassia ouer di Cassie
fistolate, delle quali sol questa di Giovan Concorregio, & la seguente,
che è magistrale, sono che più si laudano, e che si costumano, Il Suar-
do, & il Preposito ne scriuono alcune. la preparatione dellequali può
farsi con mele, e con zucchero che tutte veramente sono più tosto con-
ueneuoli a christieri ch a delicatezza di bocca. Il modo di comporre
questa serà con miglior operatione in questa guisa, che la polue di zuc-
charo (che così chiamasi il zucchero rosso) si siroppegia con la decottio-
ne delle prune, & viole, & l'ispessito che sia sopra al fuoco, ui s'aggiun-
ga il siropo violato, la cassia, la manna, & i tamarindi ridotti questi in
polpa con lo aiuto della decottione ponendoui in ultimo il zucchero
candito, & i peneti puluerizzati, & fatto così si tiponga.

Diacassia lenitiua magistrale.

La Diacassia lenitiua magistrale della medesima intentione, si com-
pone così. si prèdono prune, sebestè, di ciascun. i 5. d'orzo mondato, po-
lipodio, e liquiritia ana oncia vna: d'anisi, finocchio, e cannella, ana onc.
meza. si fa d'ogni cosa decottione con lib. otto di pura acqua, fin' alla cō-
summatione della terza parte, ponendoui nella fine di capo uenere, e
viole, ana oncia vna, & colasi, & con la colatura dissoluendo di cassia fi-
stula libra. una & meza, di polpe di tamarindi oncie quatto, di zuccha-
ro rosso, & peneti ana oncia otto: si fa elettuario, aggiungendoui alle
uolte, le rate serà l'intentione de Medici, di manna eletta oncie sei.

Offertatione nella Diacassia lenitiua magistrale.

Questa seconda Diacassia lenitiua è veramente dignissima, & delicatissima, e per esser anco prouatissima nell'operationi, si come habbiamo ueduto piu uolte, ha fatto, che sempre l'habbiamo usata, e consigliata ancora, che s'usi la teniamo, però preparata senza l'ultima additione della, laquale (come s'è detto) vi s'aggiunge, se uogliono i Medici, nel qual modo confettata senza manna, la chiamiamo diacassia lenitiua, ouero cassia, ò diacassia fistulata, & se è con additione della manna, diacassia con manna. Dia è prepositione inanzi al proprio nome d'ogni antidoto oue ella sia: come ne gli elettuarii al catholione diacatholione, & alla confettione di dattoli diafinicone, & à quella del mosco, et dell'ambra diamosco, & diambra. Et ne sopra rob di noci, dianucis, ouero dracarion, quello di more diamorone: & ne gli vnguenti quello d'althea dialthea: quello di urtiolo diafenicon, ouero, come è più trito: diapalma, per l'agitazione, che uis si fa nel confettarlo con rami di palmar: & ne ceroti quelli di mellelagine, che è nome di medicamento fatto di succhi di achilonie & altri simili infiniti. Gli danno alcuni, anzi molti il nome, e'l significato di confettione.

Elettuario lenitiuo magistrale.

Lo elettuario lenitiuo lenisce il uentre piaceuolmente, cōferisce alle feбри choleriche acute, & uie più che acute, ò sieno in principio, in stato, ò in augumēto, percioche spegne l'ardore dell'una, e dell'altra, & senza mordicatione fassi in questo modo. si toglion d'vua passa oncie due: di capeluene, & uiole ana manipolo mezo: giuggiole, et sebesten, ana 20. di liquiritia onzia meza: di prune, & tamarindi ana dram. sei, di fenna, & polipodio ana oncie 2. di mercorella man. uno e mezo. si fa decoctione, che si consuma fino alla terza parte, & si cola, & cō essa colatura si dissolouono di fior di cassia, polpa di tamarandi, polpa di ptune, di zucchero uirlato & zucchero fino, di ciascuno oncie sei, & così mœuendoli alquanto sopra al fuoco, si fa elettuario, dandogli nella fine per ciascuna libra, che sia, di senna eletta poluerizzata oncia una & meza.

Offertatione nell'elettuario lenitiuo magistrale.

Questo elettuario lenitiuo è magistrale, & è molto in uso, & massimamente nelle parti di Vinegia, donde n'ha hauuto egli l'origine. Da un altro elettuario lenitiuo ci ha fatto hora ricordare questo, che essendo noi in Mantoua, ci fu mostrato da quei speciali, bellissimo e veramente di compositione: ma da loro solamente offeruato. E forse, che l'autore i stesso, hebbe animo di sodisfare con esso elettuario il diasebesten, & il diapruno: dandogli le intentioni, & parti di quegli. Ilquale per essere, come è detto di bellissima compositione non ci parrà fuori di proposito stenderlo qui in questo luogo. Però to

gionfi a comporlo d'vna passa oncie tre, di sena oncie due e mezza, di polipodio oncie quattro, d'orzo mondato, oncie due, di prune, & tamarindi ana oncia vna, e meza, sebesten, & giuggiole, ana 40. di mettorel la manip. uno e mezzo, di fiori di boragine, di buglossia, & di uiole ana oncia una, fichi secchi x. fassi d'ogni cosa decottione in lib. 15. di pura acqua, che si consuma il terzo, & colasi, & con parte d'essa colatura, & libra 1. & oncie noue di succo di rose si stringono insieme a forma di si ropo, & con l'altra parte della colatura dissoluesi di polpa di cassia, & di tamarindi ana lib. una e meza, di diapruno semplice lib. 1. & oncie due, di zucch. uiolato libre una, & fassi elettuario ponédoui nella fine di sena polubizata libre una, & oncie tre, di diagridio trito oncia una, & questo trattamente è elettuario eccellentissimo, e può il medesimo, che l primo lenisub nel soluer, ma cō più efficacia, & il medesimo che possono il diapruno, & il dialebesten. si deono questi due elettuari cuocere a giusta consistenza, e ch'essendo mal cotti, nō gli possa l'humidità corrompere. le decottioni ancora dell'uno, e dell'altro, sono di troppa quantità, che solamente la terza parte basteria alla confettura d'essi antidori, ma gli habbiamo noi scritti, come gli habbiamo ritrouati. non sarà anco fuori di proposito porre in essi decotti due, ò tre cimme d'assenzo, le quali possono essi elettuarij seruar da cottione.

Diapruno.

Il diapruno semplice fatto senza diagridio, lenisce, & conforta gli intestini, spegne il calor della febie, e mitiga la sete. onde esso si dà nel le febrì acute, et d'incendio, come sono il linoche, et il caulone, sieno in principio, in stato, ò in augmento in tutte l'hore del giorno, ma fatto con diagridio, si dà più cautamente, et nelle hore matutinali: perciò che è fatto solutiuo gagliardissimo. Onde si pigliano cento prune damascene, e si cuocono in tanta quantità d'acqua che le cuc pra solamente tre: cotte che elle siano, et infreddate alquanto, se ne tragge la loro polpa per stacciosì, che non ui resti sopra altro, che le scorze, & l'ossa. Poi nella istessa lessatura delle prune si bollirà oncie una di fiori uiole, la quale colata poi et siropate con essa libre due di zucchero, ui si metterà libra una della polpa passata per staccio, et cominciandosi sopra il fuoco ad ispeffirsi, ui s'aggiungerà di tamarindi, et fior di cassia per ciascuna oncia una, dissolti con la predetta decottione. Et diuenuti a perfetta cottura agitandoli di continuo con una spatola, ui si meschiano queste polui, di sandali bianchi, et rossi, spodio, rheubarbaro, et cinnamomo, per ciascuno dramme tre: di rose, uiole, senie di portulica che, seme di scariola, berberi, di succo di liquiritia, e uaga antho, per ciascuno dramme dua, di seme di melone, di citruli, et di zucca annodati per ciascuno diam. una. Dassi a questo modo composto quanto

fia vna castagna con acqua fredda à tutte l'hore del giorno. Et volendolo solutiuo, vi si pone per ciascuna libra che ci sia, & propriamente nel leuarlo dal fuoco, di diagridio dram. sette, & dassi questo alla quantità medesima, ma con acqua calda la mattina.

Observatione nel Diapruno.

Questo diapruno è di Nicolò Miresio Alessandrino, quātunque da molti sia tenuto di Nicolò Salernitano, per hauerlo nel suo antidotario, dal quale l'hanno tratto, & trarlo tuttauia quasi tutti i comp. sitori. Et auien sol questo per esser esso Nicolò più noto, che'l Miresio, costumasi questo antidoto ad amendue le guise dette nella descrizione; l'una col diagridio, e l'altra senza. A questo modo si da il nome di semplice, & all'altro di composto, ouer solutiuo. Alcuni nella descrizione hanno detto, che si tolga quella quātità, che si vuol di prune, e si cuocano, & si tragga la polpa, come s'è detto: modo pel quale nō deono esser i dispensatori ripresi, nō essendo questo danneuo le importāza. Anzi è bē fatto tener parato della detta polpa cōposta con zucchero semplicemente, che tale è ancora in vso: ch'oltre all'essere essa al gusto aggradeuole, è ancora vtillissima nell'infermità coleriche. E necessario hauerne per ricomporre fra l'anno il diapruno, che suol mancare, & massime in quelle botteghe, in che molto s'adopra: laquale dispensatione, come sia da noi fatta tutte le volte che ci manchi lo elettuario, è a questo modo.

Facciamo lessatura d'otto onze di prune in libre tre d'acqua, fondeuoui sopra nella fine oncia vna di viole, & diuenta fredda, la coliamo, con laquale sirupiamo libra vna & meza di zuccharo, & vi meschiamo seco auanti che s'ispessisca altrettanto di polpa delle prime reseruata, nellaquale ci è il terzo di zuccharo, che in questa dose offeruiamo di prepararla. Et venuti, che sieno a debita consistenza, stangheggiandoli di continuo, vi aggiungiamo la cassia, & i tamarindi, & conseguentemente tutte le specie peluerizate. E con questa arte viene ad essere il diapruno perfetto, & sodisfatta interamente l'intentione dell'Autore.

Diafebesten magistrale.

Il diafebesten purga la colera, & la flemma dominanti, & il tragge fuori dalla melanconia, e questo fa più tosto leniendo, che soluendo. conferisce alla febre coleriche corrotte, e cōtinue, pure, e non pure; racqueta le acuità delle febre, la sete, e le vigilie, & l'amaritudini, trahe le materie acute dalle vie orinali, & della vesica. fassi così. Pigliansi diafebesten oncie cinque s'infondono in libra vna d'acqua di viole, & si bollono, & colansi. Nella colatura s'aggiunge d'acqua d'aricos, & de anguria ana oncie 6. di viole, & semi cōmuni frigidi ana on. 1. di succo di mercorella on. 4. Et di nuouo ribollēdo queste cose insieme si fa de-

cottione, che si scema la metà, & colasi spremendo, a cui s'aggiungono di peneti oncie 8. di diapiruno non solutiuo lib. 1. & meza, di diagridio dram. 3. & meza, & fassi elettuario ottimo alle febri, la cui dose è di dram. cinque, ouer sei.

Osseruatione nel Diasebesten magistrale.

Questo diasebesten è magistrale, & nō del Mōragnana, si come estimano alcuni per hauerlo nel suo antidotario. Et di questo ci accerta il vederlo nelle pratiche d'altri Medici stati auanti di lui. si tiene preparato cō diagridio & senza, & chiamasi l'uno solutiuo, & l'altro semplice, il modo, che offeruiamo nel cōporlo è questo. Rompiamo i sebesten, & gli fondiamo nell'acqua di uiole per tre, ouer quattro hore. Poscia gli facciamo bollire. Et questa loro infusione facciamo a fine, che essi sebesten perdano vn certo che di viscosità ch'hāno souerchia, & che meglio s'imprima nell'acqua la virtù loro. Poi col rimanēte facciamo elettuario, nel modo, ch'è descritto eccettuandone i semi communi, i quali noi nel decotto gli poniamo, ma in emulsione, ouero in sostāza pesti sottilmente. Et quello perche cuocēdogli si fa troppo il decotto mucillaginoso, non nettamente si può colare. onde si perde meła virtù. Il modo di fare questa loro emulsione è tale. si pestano essi semi benissimo nel mortaio, nel quale si stemperano con sufficiente quantità del decotto fatto sì, che v'egano a guisa di latte, & così venuti si spremono. la spremitura è l'istessa emulsione, laquale poniamo insieme col decotto nell'elettuario. L'altro modo di darveli in sostanza è di pestar di essi semi la quarta parte ch'è vna oncia. Et bastano per tutti quelli di melone solamente, come più perfetti de gli altri, & così pesti li mettono nell'elettuario.

Elettuario rosato di Mesue.

L'elettuario rosato è vn solutiuo c'è permutato, & piaceuole. solue la colera benignamente, & è salubre in tutti gli affetti fatti da quella. vale all'infermità calde del capo, e delle giunture. Et è sano alle vertigini al capo girlo, al dolore de gli occhi, & all'itteritia citrina. onde fassi così. Pigliansi di succo di rose mature libbre quattro, di zucharo bianco libbra vna & meza: di manna puta, & fresca oncie sei: di scammonea anirochena oncie vna & meza. si cuoce ogni cosa con facilità a fīama chiara, come di candela, tanto c'habbiano spessezza di mele. Poi vi si meschiano dentro queste polueri, di trochisci, di ipodio oncia vna, di galba, & zaffrano ana dram. 2. di trochisci di berberi dram. 4. & vi si ripone in vaso di vetro, & daffene infino a dramme cinque.

Osseruatione nell'elettuario rosato di Mesue.

Questo elettuario rosato è vtitatissimo, & eccellentissimo molto. si stima, che l'autore voglia, che così insieme si cuocano il succo, il zucharo, la manna, & la scammonea, a fine che essa scammonea si cereg-

ga, & emenda di quelle parti, che sono in essa malitiose. Et medesimamente vuole, che si cuocano con fuoco ordinato, & chiaro, come quello di candela. onde certi huomini, così vedèdone la scrittione di Mesue, & non sapendo che non era ancora al tempo dell'autore noto il carbone, hanno tenuto, & tēgono, che si debba cuncere questo elettuario cō legne secche, per esser più del carbone atte alla fiamma. Noi questa sua cottura la costumiamo (come la costumano per tutto quelli, che la dispensano) cō carbone, & vi offeruiamo a buon ordine quest'arte, serbiamo fuori vna libra di succo, e cō l'altrettre siropiamo il zucchero, il quale venuto à debita spessezza, lo leuiamo dal fuoco, e vi tondiamo la pira la scammonea trita, stamigiata, & stemperata con parte del succo, che serbiamo, & tornandogli su'l fuoco agitandoli di continuo destramente vi aggiugemo la manna dissoluta da, se in vn pignatillo col rimanente del succo serbato. Et venuti tutti a giusta consistenza, vi meschiamo le polui, & è dignissimo. Et di quest'ordine, come hora ci souiene, ragionando in Roma cō li Reuerendi d'Arceli ci dissero (& l'hanno anco detto nella sua censura) che miglior modo essi teneuano, che la scammonea vi si ponesse insieme cō l'altre polui, poluerata, & questo per cagione di quelle sue parti, che nel cuocerla si sogliono balottarsi insieme à guisa di visco indurito. A che rispondestimo noi non essere questo lor modo in tutto legitimo, per restarui pure quelle parti pessime ad alterare molto nocuole, & che era pur minor male esserne lo elettuario senza, che cō quelle. Et è accaduto a noi bē due volte questo difetto nel comporlo, ne haueuamo con la spatola tratto fuori queste parti false di essa scammonea balorate come il visco, la quantità era sempre quanto feriano due faue, ouero vna nocia. E pur quādo si volse cōporre con la scammonea trita, si poteua assai bene, ne cō altro se gli toglieua la tenacità di nulla importāza. Ma però si douea far elettione di pura, & sincera scammonea, e per più sicurezza ancora correggerla col farla diagridio.

Electuario di succo di rose di Nicolo.

Lo elettuario di succo di rose è purgatiuo efficacissimo, & valoroso molto nell'infermità calde, & colera rossa, & è prouato contra alla gotta calda. Purga, & senza molestia, chi ha feбри quartane, terzane, e quotidiane, & propriamente quando gli infermi cominciano a ribauerli. ne trahe potentemente quelle reliquie di mali humori, che restarono dopo all'infermitadi, & purgationi. si che a farlo pigliasi di zucchero, & succo di rose ana lib. 1. & ocie quattro, di sandali rossi, bianchi, & citrini ana dram. 6. di spodio dram. 3. di diagridio dram. 12. di canfora scrop. 1. Fassi vna compositione a forma d'elettuario, col medesimo zucchero, & succo di rose, ridotti a buona consistenza di siropo. Et dassi la mattina con acqua calda, come vna castagna.

tutta sua propria sostanza; ma mista d'altro tanto aceto, & piu e meno talhora, secondo la quantità, con laquale furono insuppati: E che benissimo quell'essere errore si scorgeua ne diafeniconi di Serapione, e di Auicenna, ne quali haueuano primamete i dattoli a peso, & a numero, che s'infondeffero nell'aceto, & altre ragioni appresso, che mai niuna ne volle egli intendere, ne ascoltare: ma sempre indurato nella sua opinione allegaua, che pure così il cimino, & i coriadrì si dispesauano dopo la imbibitione loro fatta cò l'aceto. Et che così da gli speciali di Milano erano intesi, e dispesati i dattoli in questo elettuario. onde giudicarlo noi di poco, ò nullo, (apere, l'accòmiatissimo cò questa riposta, che non credeuamo, che tãto fussero ignoranti gli speciali di Milano, sapèdo pure quãto siano i Milanesi ingegnossimi in tutte l'arti, & che egli forse tra loro si poteua dire solo. Altri sono, che per esser le mandole scritte assolutamete, tolgono piu tosto l'amare, che le dolci, & ciò fanno suasi da Gio. Manlio, delle quali parlandone nel suo Luminare, nel luogo pure del diafenicone, dice, che l'autore nò fa mentione quali debbiano esser ò le dolci, ò le amare. Et soggiugne cò le autorità di Simeone Genouese, che le dolci sono in vso còuenienti, & le amare piu atte alla medicina, perche nò intendendo molti il senso di questo dire (il quale mostri le dolci, per la bõtà loro còuenirsi & in cibo, & in medicina, & le amare piu in medicina, che in cibo per l'horribile amarezza, c'hanno nel gusto: ne conoscèdo ancora l'effetto di questo elettuario, nel qual è grã parte amicissima al petto; si come si proua per li dattoli, per gli peneti, & per l'amandole dolci, che dolci deono esser, che se fussero amare troppo oppilarebbono il fegaro, come è testificato da Galeno: di fetto, che nò poco vi seria d'importãza) hãno voluto, & vogliono ostinati nel detto errore che doue non siano specificate, s'habbiano ad intendere le amare nel che errano grandemente non intèdendo ne il Crescentio, ne il Genouese, conoscendo ancora la natura, & virtù di esse amandole. Rasis dignissimo autore dice dell'amandole dolci queste parole. sono le amandole dolci di calore tēperato, & lungamete dimorano nel stomaco, & non solamete fanno all'opilationi, ma sono ancora aperitiue. Et a piu chiarezza c'habbiano ad essere le dolci, assai bene ce lo specifica Auic. nel 3. suo diafenicone scriuendo le dolci, & mondate dall'una, & l'altra scorza. la onde le dolci, & non le amare sono da esser qui intese, & così in ciascuna altra compositione, doue non siano specificate. Et sappiano anchora gli speciali, che se componderanno questo diafenicon con l'amandole amare; faranno oltro il primo errore quest'altro anchora, ch'egli ne verrà molto nell'odorato, & nel gusto spiaceuole, & horribile. Ilche piu volte habbiamo noi veduto, & prouato nelle visite in Roma fatte da saggi Medici, & ottimi còsoli de specia-

li nelle speciarie. sono de gli altri ancora (benche vitiosamente) che tolgono per gli turbithi ottimi vsuali, quelli di Puglia, del Môte Cargano detto hoggidi di sant' Angelo, che altro non sono, che le scorze dell' esula maggiore, & della thapsia. Ma che piu grãde errore è di quello della scammonia: laquale per leggerfi in molti testi di parti dodici, & in molti altri (a quali come piu veridichi habbiamo dato intiera fede) di parti vètidue, & certi altri, che sono in ciò reprobari, di parti 24. ha fatto, & fa, che non tutti gli Speciali preparano la cõpositione ad vno modo istesso, sono di quelli, anzi la piu parte, ch' offeruano la descriptione delle dodici parti, & de gli altri quella delle vètidue, & tutti si credono di porla ottimamente. Alli primi fa credere, che la scammonia sia troppa quantità, quel dire, che fa l'autore nel fronte delle facultà dell' antidoto, che esso è medicina di securitade: Et più la descriptione di Giannicio raccordata, & scritta pure da Mesue nel capitolo delli turbithi, nellaquale è pure la scammonia di dodici. A questi altri poi lo fa credere il vedere questo diafenicone in piu testi antichi, e moderni di Mesue con parti uentidue di scammonia, & la sententia ancora di quel buon dottore nella calculatione delli solutiui, nella fine delle Pandette, nella compositione medesima del diafenicone. Nella quale esso dice, che finita, ch' ella sia, sarà libre sei, & che vi entran drãme 22. di scammonia: quantunque nõ ne siano nell' antidotario di Mesue altro che dodici, & che questo è stato errore de gl' impressori, & che ogni oncia di essa confettione tiene grani uentidue di scammonia, facèdo però esso calculatore le dramme di grani 72. & non le facciamo noi piu, che di sessanta. ma qual di questi due modi sia il migliore, teniamo noi il secondo, & l' offeruiamo, & questo per consiglio, e sentèza de i Fisici, & Medici eccellentissimi. I quali a questa cagione, & in Roma, & in Vinegia, & in Parma nostra Patria, & in altri luoghi mossi per lor corte sia a nostri prieghi conchiusero, dopo l'hauerui fatto sopra discorso, disputa, e cõsideratione, ch' ottimamète faceuano tutti quelli speciali questo diafenicone, se cõ le uètidue parti lo cõponeuano della scammonia, laquale nõ è solamente in questa gagliarda quãtità per euacuare la cholera; ma per sollicitare ancora la tarda operatione delli turbithi a soluere la flemma, & gli humori putridi, & viscosi, di che n' è il proprio turbithi uirtuosissimo. sollicita pure ancora, & appresta l' istessa solutione dell' antidoto, laquale indugiata dà cagione di quei fastidij di nauſea, & di uomito, che sogliono auenire ne patienti. Nella quãtità del mele è ancora errore di non picciola importanza per nõ esser offeruata da tutti ad un' istessa misura. Alcuni cõputando l' amãdole, & gli peneti nelle specie triturabili l'hãno uoluta, & scritta di lib. quattro. Altri di lib. quattro e meza, & altri di lib. cinque. Al Theophrase da questi differire per

computare i dattoli, i peneti, & l'amandole a proportione di mele, non l'ha scritto se non d'vna libra, & una oncia, & meza. Nel che s'inganna egli con gli altri detti: percioche i dattoli, i peneti, & l'amandole son po' e nell'elettuario: accioche s'ingrossano, & l'ineuiscano. Pel qual effetto più a lungo le medicine si rattengono nello stomaco: ne passano si tosto nelle parti profonde, & che più assai ne migliorano le sue operationi. Ma che chiarezza si vuol più certa del costoro inganno? Non habbiamo noi da medici eccellentissimi regola giustissima, & approuata di porre oncie tre di specie tritabili per libra di mele nella confettura d'ogni elettuario, ne' quali non sieno esse dosate. perche essendo le cose di questo diafenicone oncie noue, si deuon torre libre tre di mele, & non libre quattro, ne quattro e meza, ne cinque come hanno detto alcuni. E noi sempre in questa quantità l'habbiamo preparato, & prepariamo tuttauia, & propriamente a questo modo sopra a lib. tre d'ottimo e puro mele ben spumato meschiamo i peneti orzati, & se tali non gli habbiamo, orziamo questi, che teniamo fatti semplicemente di pura acqua, con un poco d'acqua d'orzo, & smonti che sieno, e messi col mele vi poniamo i dattoli macerati, e passati per staccio, & l'amandole purgate, e ben peste sottilmente. Et poscia incorporati che sien' insieme, ui incorporiamo le polui, riferuando in ultimo la scammonea, la quale seza che sia fatta diagridio (per esserui i dattoli, le amandole, e le specie, che le tolgono, e reprimono la malitia, e'l poter nocere, se non è corretta) vi può esser data sicuramente. Sono i dattoli cheironi secondo la miglior interpretatione i cairini istessi, de i quali gl'immaturo per la uiscerità loro, che di fuori rossigiano un uerde cambituole, sono per questo elettuario gli ottimi, & gli più laudati.

Diacatholicon di Nicolò.

Il diacatholicon è medicina uniuersale, purga indifferentemente ogni humore digerendo, solue senza molestia. dassi nelle febri acute, e vie piu che acute, & a chi pate di fegato, e di milza, & è molto confortatiuo onde così si para. Togliasi di senna eletta, cassia purgata, e tamarindi ana onc. 8 reubarbaro uiole, e polipodio ana oncie 4. di liquiritia, peneti, e zuccharo candito ana oncie due: de quattro semi communi inondati ana onc. j. in tanto faccia siropo con buona decottione de lib. .i. di polipodio fresco, & oncie 4. de anisi, e lib. 8. di zuccharo Nelquale dissolto uie la cassia, & i tamarindi, & meschiatoui l'altre cose trite, e poluerate si fa elettuario.

Osservatione nel diacatholicon di Nicolò.

E questo diacatholicon molto usitato: ma non da ciascuno è preparato ad un modo istesso. Alcuni anzi quasi tutti osservano la compositione, che descrive il Suarado, altri quella del Manlio, altri quella

del Thertonefe: & alcuni altri quella di Nicolò di Salerno, la medefima, c'habbiamo noi defcritta. Credonfi tutti di cõperla ottimamente, & errano; percioche niuno ha la vera difcrittione di Nicolò, fi come la habbiamo noi hauuta trattola con nõ poca fatica da migliori tefti. Ne quali habbiamo ritrouato gli anfi col polip. nella decottione, & nõ cõ quello della fofianza dell'elettuario: come fi leggono in molti tefti corrotti. Et quanto fieno veramẽte cõ miglior operatione nel decotto, che incorporati in polue nell'elett. lo conofcono beniffimo, e l'hãno conofciuto molti, e molti Medici peritiffimi. Et in Roma (come ci fouiene hora) dierono ordine, e cõmiffione, che i fpeciali li leuaffero dal primo luogo, e li ponelfero nel fecõdo, ch'è quel della decottione. fi prouò poi cofi fempre compofto il diacatholicon valorofò molto, e cortifpõderui anco piu dentro gagliardamente, & cõ viuacità di odore, di colore, e di fapore lo reubarbaro. Ma chi meglio di noi in Parma nell'anno del fuo affedioffo conobbe: ch'effendoui egli molto frequentato nelle indifpofitioni, che'l richiedeuano, il magnifico M. Vincenzo Afcolano Medico dell'Illuftrifs. Duca Oratio, che più di ciafcuno lo costumaua, ci affermò di certo, che compofto a quefta guifa (che cofi lo preparauamo noi) era eccellentiffimo, & de gli altri più gli riufciua nelle operationi. Et cofi lo fece egli conofcere a molti altri, che nõ l'hebbero poco caro. Et di poi fempre volendolo tale lo affaggiuano nelle fpecierie, & nõ vi fentendo contrifpõdere lo reubarbaro, lo rifiutauano. Nicolò Mirefio, che fu, come fi ftima, autore di quefto catholicon, gli diede quefto buõ nome di catholico, ò lo vògliamo dire vniuerfale, ch'è il medefimo (per effere egli cõmune, & vniuerfale nella purgatione di tutti gli humori) lo fcriffe pur di maniera affai piu diuerfa, che quefta: onde alcuni Medici moderni, di quelli però, che più ftanno ful tallate l'opere altrui, che a migliorarle, volfero, che tale, come detto Nicolò l'hauera fritto, fi componeffe, ma ne reftarono in breue con fcorno, che fu da tutti tiprobato; per effere & d'odore, & di fapore poco grato. Nicolò di Salerno, il qual fi attribuì gli antidoti di Nicolò Mirefio, & fecene di quegli il fuo antidotario, fu in ciò vie piu che diligente. Percioche la medefima arte, & il buono officio, che feruò Metue nelle fue compositioni di molti Arabi, offeruò egli parimente nel trafcriuere quefte del Mirefio. Et l'affetò, & migliorò di forma, & di effere piu piaceuole. Et fu lo effetto, & miglioramẽto tale, che leuando la fcorza de i cappari, li turbithi, il diagridio, & altri mefcolamenti loro, lo refe piu grato, & piaceuole con le medefime facultà. Alcuni fcriuendo pur quefta compositione del Salernitano, hanuo pofto il pefo della liquiritia, de i peneti, del zucchero candito effere oncie quattro per ciafcuno, altri poi dramme quattro, & altri dramme due. Certi altri hanno pofto infieme la

liquiritia, i peneti, il zucchero candito, & i semi comuni d'un'istessa quantità di dramme due per ciascuno. Ne quali modi tutti fanno errore, perche deono essere eletti, & adoperati, si come gli habbiamo noi stessi hauutoli, come habbiamo detto, dal miglior testo di esso Nicolò di Salerno. Certi altri per la sena eletta (che così è detta in questa compositione) hanno detto, & affermato indotti dalla sentenza di Mesue, che habbiano ad esser' i suoi follicoli, come miglior parte (da essi stimati) di tutta la pianta. Et si sono anco questi ingannati, percioche le frondi più assai de' follicoli sono efficaci. & solutiue, si come hoggimai la esperienza d'ogni dì, & la certificatione del dotto Manardo n'ha fatto ciascuno chiaro. Et anega che nell'infusioni, che si fanno di sena, vi si mettano ancora alle volte de' follicoli; ad altro fine non è fatto, che dette infusioni habbiano con la parte solutiua la confortatiua ancora, di che sono i follicoli più delle frondi ripieni, per tenere in se dello stitico. perche non errò Mesue a laudarli piu delle frondi, per giouar eglino al cuore, membro di tutti più nobile, & stanzaprinziale dell'anima. Noi nondimeno nelle compositioni de gli elettuari, di siropi, d'infusioni, di polui, & simili, doue sia sena assoluta, & l'intentione del soluere, sempre intendiamo, & operiamo le foglie, et ottimamente.

Elettuario elefscoph di Mesue.

Lo elettuario elefscoph purga gli escrementi di tutto'l corpo, & caccia la uentrosità, leua il dolor delle giunture, quello de fianchi, il colico, mondifica le reni, & la uesica, & eccita il corpo. così si prepara. Si piglia no di scammona Antiochena, & turbiti eletti ana dram. 6. di garofani, cinnamomo, gengiouo, mirabolani emblici, noci moscate, et polipodio, ana dramme due et mezza, di zucchero bianco dramme sei di mele quanto basta, et faffi elettuario.

Osseruatione nell'elettuario elefscoph di Mesue.

Questo elettuario elefscoph è in uso. Trouasi, benchè malamente, in alcuni testi di garofani, cinnamomo, gengiouo, emblici, noci moscate, et polipodio, ana drā. 4. e meza, et in alcuni altri sta di zucchero onc. 6. Et a questi ingannandosi hāno data fede i Reuer. d'Araceli, et molti altri dispensatori, de' quali alcuni hāno estimato, che debba questa quantità d'oncie sei di zucchero andare a portione di mele. sonosi in ciò opposti male: perche esso zucchero v'è messo solamente a cagione che ingrossi la compositione, accioche più si ratenga nel stomaco, et che meglio poi ne seguisca l'operatione sua perfetta. Il modo di porlo in questo, et in altri elettuari, et confettioni doue uadi il polue, e di seruarlo in ultimo di tutte l'altre cose propriamente, che non senta fuoco, accioché non si smonga. E questo osseruasi in tutte le compositioni, come sono la diagalanga, la benedetta, il diarbone, et simili.

Elettuario indo maggiore di Mesue.

Lo elettuario indo maggiore purga la superfluità de gli humori, & propriamente i flemmatici, & pùtridi dello stomaco, & de gli altri mèbri nutritiui, risolve la uentosità, che sono in quelli, & cura gli effetti nati da loro: si come è il dolore dello stomaco, et delle uiscere. Distrugge con certissimo giouamento il dolore colico, quello delle reni, & le materie, che sono nelle gionrure. preparasi così. Prendansi di cinnamomo, garoffani, spigo, rose, cassia, macis, & ciperi, ana dramme 4 di sandali citrini dram. due e meza, di legno aloe, & noci moscate, ana dramme due: di turbith buoni, bianchi, gummosi, & cannelati dramme cinquanta, di zuccharo, & peneti ana dramme uenti, di galanga, cardamomo maggiore, & minore, alaro, & mastice ana dramme una e meza: di scammonea eletta, & cotta nel pomodràmme dodici. Fregasi, ogni cosa con olio di amandole, poi con oncie sei di succhi di cotogni di granati d'apio, & di finocchio per ciascuno, & di mele quantità suffi. nte. si fa elettuario con le specie, cuocendo a debita spessezza i succhi, & il mele insieme, la cui dose è d'aurei tre.

Osseruatione nell'elettuario indo maggiore di Mesue.

Questo elettuario indo maggiore è in uisforma non già da tutti è preparato rettamente. Vi mettono alcuni il zuccharo, & li peneti a ragion di mele, & fanno errore, perche essendo e l'un, e l'altro la inuieschiatione d'antidoto, ui deono esser messi poluerati, si come dicemmo, qui sopra nell'elettuario elefscoph. ma perche questa inuieschiatione, ò ingrossatione, ò pinguatione, che la uogliamo dire di zuccharo, ò di peneti, non habbiamo sempre a recapitare di nuouo quei medicamenti; de ue essa è data da gli autori, a fine che ne seguiscano gli effetti de gli antidoti piu certi, & ualorosi, come in questo elettuario, & nel seguente indo minore, & nello elefscoph di sopra, & nel diafenicone, & nella diagalanga, & nella benedetta, & nel dianiso, & simili, u'è detta ingrossatione per trattenergli più a lungo nello stomaco, accioche ne cacciano da quello, e del corpo con piu effi. acia le uentosità. Diremo adunque, che quale essere si uoglia detta impinguatione ò di zuccharo, ò di peneti, che habbiamo detto, ò sia pure d'amandole, ò di dattoli, ò di polpa di carne, ò di radici, ò d'altra materia tale, non s'ha a numerare, ne porre a conto ne di specie, ne di mele. Et questo chiaramente riferisce Auicenna nel quinto can. nel capitolo della Theriaca. Alcuni altri per la cassia lignea (che tale s'ha sempre da intendere scritta assolutamente) ui mettono la fistola per esser l'antidoto purgatiuo. Ma che piu grave errore v'è di quello del dispensarlo al modo, in cui lo scriue il Suarado, e'l Thertonele con una sola dramma di turbith. certo che non ui è il maggiore, ne il più importante, nondimeno molti auarissimi, & poco

fedeli hanno uoluto, e uogliono, che così d'vna sola dramma si sia composto, & si componga tuttauia nelle sue botteghe, parendo loro (tanto gl'accieca l'auaritia) che hauendolo così descritto il Snardo, e l'Iheronimo, ne fusse sodisfatto nella uirtù, & facoltà esso elettuario, qual stile uitioso da detti di p[re]fatori offeruato, ha più uolte a prudenti fatto conoscere l'imbecillità, e poco ualor dell'antidoto. Del modo di fregar le specie con l'olio dell'amandole ne ragionaremo al suo luogo nell'esercitatione: benché noi costumiamo detta fricatione con altr'ordine in quest'elettuario. Polueriamo i turbithi con l'altre specie insieme triturabili con oncie 2. d'amandole purgate dalla scorza, eccettuandone la scammonea, che tritiamo o da se, o col zucchero, percióche troppo s'ammi-chierebbe, tritandola con l'amandole. Et con quest'ordine ne uiene ad esser l'elettuario dignissimo, & sodisfatta l'intentione sua, & quello autore interamente.

Elettuario indo minore di Mesue.

Lo elettuario indo minore attende quel tutto, che promette il maggiore, così si fa. Tolgionfi di turbithi eletti dramme cento, di zucchero bianco tant'altro, di macis, pepe, gengiouo, garoffani, cinnamomo, heil & noci moscate ana dram. sette, di scammonea dramme dodici, di mele (pumarò quanto basta a fare lo elettuario. Et è la sua dose, come del maggiore, d'aurei tre.

Osseruatione nell'elettuario indo minore.

Questo elettuario indo minore è in uso dopo il maggiore, e tiene la medesima intètion di quello. Alcuni hanno detto, che questo minore è di miglior temperāza, che'l maggiore, & conuenirsi anche più di quello nelle feбри flemmatiche miste con colera, & che nell'ordinationi doue sia elettuario indo senza specificatione, questo s'habbia ad intèdere & amministrare. Altri poi in fauore del maggiore, hanno detto il contrario, però a più sodisfattione si farà specificare da que' Medici, che l'ordinaranno. Nella compositione s'hauerà auertenza di non porre il zucchero a ragione di mele, ne di specie, & l'amandole, che pur a consolation de' turbithi ui sono poste, come di sopra dicèmo nel maggior elettuario indo, si pesteranno ben insieme con i turbithi. & ui seranno di miglior operatione l'heil (come trouiamo per esposizione d'huomini prudenti) è il cardamomo arabico differente dal greco, pel quale non la hauendo poniamo la meleghetta, altrimenti detta grana paradisi.

Elettuario di Psilio di Mesue.

Lo elettuario di psilio solue la colera citrina, & è ottimo alle feбри acute, & ardenti, uale a doglia di capo, & a uertigine, che proceda da colerici uapori, conferisce a scaldagioni di fegato, & all'itteritia. si fa così. Piglianfi di succo di bugla domestica, e saluatica, succo d'endi-

nia, e d'apio tutti corti, & di spumati, ana lib. due ne' quali per 24. hore s'infonde di cusc. anisi e follicoli di fena, ana oncia meza: di capelluener manip. vno: di succo di fumittere oncie tre: di asaro dramme 4. di spigo dram. due, & si bollono con una bollitione, giettandoui sopra di viole racenti, ouero secche oncie tre: di epithimo oncie due, & si bollino d'un'altra leggiier bollitione. poi si cola ogni cosa, & spremesi Nel laqual colatura si macerano per vn dì. & una notte, agitandolo ogn' hora con la spatola, di psilio oncie 3. Poi se ne tragge tutta la sua uiscosità, dellaquale se ne togliono libre quattro, & meschiatoui di zucchero bianco libre due e meza, di scammonea cotta in pomo cotogno, oncie tre e meza, si cuocono con facilitate. Poi corti, che ui sieno ui s'asperge di trochisci di aradone, trochisci, di spodio, & reubarbaro ana oncia 1. di trochisci di berberi oncia meza. & si fa elettuario, & è la sua dose da dram. tre, infino ad auri tre. Chiamò Hamech questa confettione elettuario trochiscato. sono di quelli, che vi aggiugono d'aceto lib. una & meza, & altri di succo di uiole lib. una, & è medicina molto nobile.

Osseruatione nell'elettuario di Psilio di Mesue.

1. Questo elettuario di psilio attribuito a Mesue, quantunque sia antidoto d'altro autore (come bẽ chiaro fa conoscere l'istesso Mesue nel fine d'essa descrizione, dicẽdo, che chiamò Hamech questa cõfettione elettuario trochiscato) è molto in uso, benchẽ siano di quelli assai, che molto più costumano non questo di Mesue, ma quello del Montagnana, & lo credono assai migliore. Noi più volte habbiamo composto l'uno, & l'altro, & piu sempre a Medici a piaciuto questo di Mesue: nõ dimeno a sodisfattione d'ogn'uno dirẽmo ancora la descrizione di qllo del Montagnana, & poi offeruano i dispensatori quello, che piu gli piace. Si deue nel comporgli, & quel massime del Montagnana saper conoscere cort'insieme, che sieno il zucchero, e'l muccagine di psilio, le uarsi dal fuoco mouendogli di continuo con un legno pianamente tanto che si raffreddano & pigliano ottima corporatura, & che meglio faccia con l'altre misturagini permissione. Ilche malamente si potria fare, se di cõtinuo si tenessero su'l fuoco, percioche sempre insieme parebbono, qual suol parere la polpa della cassia nel principio, che si vuole temperare con l'olio dell'amandole.

Elettuario di Psilio del Montagnan.

L'elettuario di Psilio solue la stemma uiscotola, & uitrea, & gli humori melancolici prodotti per adustione di sangue, & colera, e melanconia naturale, e consequentemente gli altri humori nel corpo di ciascuna specie, mollificando con soauità il uentre, refrenando il calore fatto per febre, & confortando tutte le virtù del corpo compõsi in questa maniera. si prende di polipodio recente libra una, di fena, uiole, prũ

ne, tamarindi & vua passa ana oncie tre, d'acqua di fonte libre dieci, si pone ogni cosa in infusione nella detta acqua per 24. hore, poi se ne fa decottione, fino che l'acqua si consuma la metà, & si cola spremendo, & nella spremitura si mette di psilio libra 1. & stato ch'ei ui sia hore 24 se ne tragge soauemente la viscosità sua, scaldando con fuoco condecentemente. Alla collatura s'aggiungono di zuccharo libre quattro, & cotti che sieno, ui si mettono di cassia fistola, polpa di tamarindi di soli con poca quantità del mucaggine detto, ana onc. sei, di diagridio oncie quattro, di spodio, reubarbaro, rose, uiole, seme di papauero biaco, seme di portulaca, seme d'endiuiia, di lattuca, di finocchio, d'aniso, dragacantho, gomma arabica, rasura d'auolio, berberi, fumiterre, liquiritia, e tutti i sandaliana dramme tre, di mirabolani emblici, & indiani dramme cinque, e meza, & si fa elettuario.

Osseruatione nell'elettuario di Psilio di Montagnana.

Questo elettuario di psilio del Montagnana è come habbiamo detto, che costumano alcuni. la discriptione è tutta chiara, ne ui occorre dire sopra altro, fuori che del fumoterre, nel quale s'ingannano tutti coloro, che non ui pongono i propri semi più tosto, che l'herba.

Confessione di Hamech di Mesue.

La confessione d'Hamech purga ualorosamente la colera, la melanconia, & la flemma salta. Et marauigliosamente conferisce a gli affetti loro. si come sono l'impetigini, la lepra, la scabia, il cancro corrodente, & simili. così si compone. Si tolgiono di mirabolani citrini oncie 4. di mirab. chebuli, mirab. negri, & reubar. eletto ana oncie due, di agarico, coloquintida, & polipodio ana dram. 18. di assenzo, thimo, & senna ana dramma sei, di uiole oncia una e meza, d'epithimo oncie due di rose, seme d'aniso, & di finocchio ana dramme sei: di succo di fumittere libra 1. prune 60. di vua passa oncie sei: si infonde ogni cosa per 5. giorni in quantità sufficiente di acqua di formaggio in uase uitreato stretto di bocca, e ben chiuso. poi si bollono d'una bollitione, & si colano, & con una parte competente di essa colatura si dissoluoano di cassia fistola mondata oncie 4. di tamarindi oncie 5. di manna oncie due, fregandoli con le mani, & si colano, & nell'altra parte della predetra colatura si dissolue di zuccharo buono, & bianco libra 1. e meza, et si cuoce a spezza di mele, ponendogli in questo essere la cassia, i tamarindi, et la manna, che si colarono. Et ridottili pur col succo a giusta consistenza, ui si polueriza di scammonia buona uncia 1. et meza, di mirabolani citrini, chebuli, et indiani oncia meza, di mirabolani emblici, et belerici, reubarbaro eletto, et seme di fumiterre ana dram. tre, di seme d'aniso e l' spigonardo ana dramme due. la sua dose è da dramme due sino ad aurei due, et serbasi.

Osservazione nella confettione di Hamech di Mesue.

Questa confettione d'hamech è molto in vso, ma è descritta da molti a diuerse guise. Mesue la pone nel suo proprio antidotario nel modo istesso in cui fu detta dal suo autore. Alcuni vi hanno aggiunte le viole, & l'epithimo, & mossola ancora dal peso giusto, ma questo non da tutti si lauda, hauendo essi cresciuto l'assenzo, il thimo, & la fena di dr. due per ciascuno, seguendo le dramme sei in oncia vna: come si vede in Nicolò Preposito, in Paolo Suardo, & in altri. Molti ancora hanno poi voluto, & vogliono, che la scammonea si cuoca col zucch. ouer sia posta cò l'altri polui poluerata. Della fricatione sono poi stati, & sono di quelli, ch'a più modi l'hanno intesa, & intendonla: percioche alcuni dicono che fatta l'infusione, & decottione, si deono fregar ben le cose cò le mani nel siero, & poi colarle, ouero fregarle prima nell'infonderle. Altri nò hanno volute tutte le cose: ma che la cassia, i tamarindi, & la manna sieno, che soli si fregolano con la decottione, & si colano: ma hanno fatto errore a tutte le guise: perche la fregatione è posta in questa confettione, così in cadauna altra per virtuficare quelle medicine, che da se stesse senza esser in così fatta guisa rettificate, & consolate nuocono: si come in qsto elettuario i mirabiliani, che sono oppilatiui. Il quale difetto si rimoue con acque, & altri liquori aperitiui, si come è l'infusione del reubarbaro, dell'agarico, dello assenzo, del spigo, delle vue passe, & simili: & col succo ancora di fumiterre, & col siero del formaggio, & col fregolargli con l'olio dell'amandole; ouero di rose, ò di viole. si confortano ancora molto, & si accresce alla operatione loro vigore, & utilità grandissima con la manna, con la cassia, con i tamarindi, con le viole, & simili. I quali consolati, & timossi il detto lor nocumeto, sono virtuosissimi ne' tremori del cuore, & mōdificano lo stomaco, & il fegato, & gli cōfortano amendue. Et generano a chiunque gli vfa allegria, & letitia, & fanno ringioenire, & sono utili alle hemorrhoidi, & ammorzano l'ardore della colera, della flemma calda, & vagliono, alle passioni nate da quella, si come è lepra, scabbia, cancro, & simili. I cui effetti si prouano verissimi in questa confettione. Fassi ancora detta fregatione per la coliquintida, laquale non essendo corretta, ne rettificata, è molto nocua allo stomaco, al cuore, & al fegato, & è nell'operationi incisua, astringua, & solutua con una serosità sdruciolate, che apre gli orifici delle vene con apertura violenta, si che fa uscire il sangue, & scortica terribilmente. I quali nocumenti le si tolgono cò la fregatione dell'olio delle amandole, ò di rose, & cò medicine cordiali, & stomacali, e viscolatiue, & glutinatiue, si come è il mastice, la gallia, il bdellio, il dragacantho, & simili. I quali oltre, che la rettificano, la migliorano anchora di conditione: perche essendo in questo elettuario solamente i mirabiliani, & la co-

loquintida nocina si fregolaranno, & non già la cassia, ne la manna che basta, che questi sieno netti solo delle immonditie, la scammona vi si darà poluerizzata, & corretta. si preparerà pure la cor settione con l'aggiunta delle viole, & dell'epithimo, nel modo ch'essa è descritta. Nè biasmi alcuno questa additione, laquale ui è certamente di grande utile, & da tutti i dottori molto laudata.

Triphera Persica di Mesue.

La Triphera Persica è di certissimo valore nelle feбри acute. vale alla stemperàza dello stomaco, e del fegato, conferisce ad ogni male proceduto da humori adusti. Acquera la sete, sana gli itterici infiammati da oppilatione, ricupera il uedere perduto per vapori colerichi, proibisce la infermità d'infiammatione. Et è gran medicina ne' tēpi dell'estate, & dell'autunno pestilentiali. fassi così. Si pigliano di sacco di solatro, d'endiuia, di apio, & di lupoli depurati ana libre due. Ne quali s'infrondono di viole uerdi, ouer secche, & rose ana dramme tre: di follicoli di fena oncie due, di agarico oncia una, prune damascene cinquanta, di cuscuta oncia meza, di spigo dramme tre. si cuoce con facilità tanto, che resti libre due, & vi si gettano sopra allhora per tanto spatio, che ui dia no un bollore solo, di mirabolani citrini, cheboli, & indi, fregolati con olio d'amandole dolci, ouero violato ana oncie due, di epithimo buono dramme quaranta, & si fa colatura, & in parte di essa dissoluoano di tamarindi freschi oncie tre, di manna oncia una e meza, di polpa di cassia oncie quattro, di zucchero violato libra una. Et nell'altra parte con libbra d'aceto di piu, si cuocono libre tre di zucchero biāco, & si meschia ogni cosa insieme, e si ricuocono così meschiati a consistenza di mele, che sopra nella fine si poluereggiano di reubarbaro buono oncie 2. di mirabolani citrini oncia vna e meza, di mirabolani cheboli, & indi ana oncia 1. di mirabolani bellerici, & emblici ana oncia meza, seme di fumittere, trochisci di diarhodone, maris, mastice, cubebe, spodio, e sandali citrini ana dram. 2. de' quattro semi frigidì comuni, ana dram. 2. e meza, di anisi dram. quattro, di spigo nardo dram. due, s'inuolge con olio violato, & serbasi in uase di uetro. la cui dose d'oncia una con acqua fredda, ò di succo d'endiuia, ouero di solatro.

Osseruatione nella Triphera Persica di Mesue.

Questa Triphera Persica, così detta da Persia regione, onde ne ha hauuta l'origine, ò che pure, come alcuni dicono, ha stato l'autore suo un Medico Persiano, è in vso, & molto appreggiata. la qual descriptione veggiamo ne propri testi di Mesue esser descritta uariamente, & pēframo, che sia per colpa di trascrittori. Non habbiamo veduto ancora, chi uera l'abbia scritta, tolo che i Reuerendi di Araceli, de quali forse saremo istimati imitatori, non essendo in altro differente da loro che

d'hauere noi insieme copulato con gli altri succhi quello di lupoli, et di uolere ancora, che la inuolutione ultima nelle specie tritabili sia solamente mirabolani, et non già in tutte le specie tritate, sì come essi uogliono, et lo dicono nella loro centura su questo luogo, et noi già ragionando con loro, et la cagione mostrando, che per il nocumento, che hanno i mirabolani di fare eglino ualentemente oppilationi, et in coloro massime, che sono dell'oppilarsi difettosi, et per attaccarsi ancora ageuolmente a ueli dello stomaco, et dell'intestina, doue con la asperità loro molta rasgando le rughe, et pariete di quegli, gli corrodono. si doueano per leuar loro questi difetti inuolgere, et fregolare con l'olio uiolato, accio che così leniti, et fatti piaceuoli, non offendessero. Questa ragione le piacque in uero, ma hauendo eglino già data alle stampe la loro censura, non ne poterono far altro, et loro increbbe ancora di non poter leuare quelle poche parole, che hanno nella descriptione essi aggiunte appresso a quelle, che dicono. s'inuolge con olio uiolato, che si metta in quel tutto, che è confetto. Dalle quali poi certi credendo (come pare che così sia il senso delle parole sue dette) che confetta tutta la compositione s'hauesse ad inuolgere con l'olio uiolato, & inuoltouela, la trouauamo di poi allo stemperarla cō decotti nelle medicine esser bruttissimo pasticciume. Ci disse ancora, che perche nella Triphera Saracenica, et in quella di Fenone specificamente si deono i mirabolani fiegulare, e frigare con butiro fresco di vacca, & l'altre specie inuolgere, et fregarli con olio di amandole dolci, haueano per ciò stimati, et creduti, che in questa Triphera persica, parimente si douesse, & i mirabolani, et tutte le specie insieme inuolger nell'olio uiolato; et essendo occorso, che certi haueuano, & di poco con questa inuolutione d'olio di tutte le specie composto questo elettuario lo uedeuamo, et lo prouauiamo al gusto, & all'odore essere spiaceuole per l'ontuosità, che rendeuo quasi di rancido onde si marauigliamo, che il Brasauola Medico eccellente. habbia sentito questa opinione medesima delli Frati Nella Triphera detta (benche malamente) di Galeno vi sono tutti i mirabolani in buona quantità, & molte altre specie, dellequali soli i mirabolani vi si specificano fregolati con l'olio d'amandole dolci. Nelle triphere prenominate saracenica, & di Fenone, ui si fregano i mirabolani, & l'altre specie per rimouer ogni loro siccità, & asperità, che stitticando offendessero le parti nutritiue: benche non offerua alcuno questa fiegulatione, ne fricatione: ma tornando à i mirabolani quantunque qui, & poco fa nella cōfettione d'hamech tãto ne habbiamo detto, che douia bastare: nondimeno a più sodisfattione ne diremo ancora questo, tutto, che solo gli mirabolani sono, che s'hãno per le ragioni dette ad inuolger nell'olio. Il modo affai bene ne insegna Mesue nel suo capitolo, così dicẽdo.

Modo di rettificare, & dare à i mirabolani vtile, & buon sapore, & di quel tutto emédargli, che potessero nuocere. Pigliasi di mirabolani la quantità, che si vuole, & si tritano, & si criuellano, & per tre giorni li tēgono al sole spruzzandoli, & fregandoli con basteuole quantità d'olio d'amandole dolci, & si seccano. Poscia per tre altri giorni s'aspergono cō acqua di zucchero, ouero siero in zucarato a poco a poco. E più di sopra con maggior breuità mostra poterli emendare, & confortare col fregarli con l'olio delle amandole dolci, ò col rosato, ò col violato, ò col sesamino, ò col pestarli con alcune amandole dolci purgate. Et così corretti si vedono essere nello elettuario alharif, pure descritto da Mesue. Et se bene si guarda in tutti gli antidoti, ò sieno elettuari, confetti, pilule, polui, e docotti, doue sieno mirabolani, vi si vederanno, o cōprenderansi douerui essere rettificati, & consolidati: saluo però quando non si volesse loro scemare l'operatione, che tēgono solutiu: che allhora si sechino a fatto ò torrefaciarsi, ò bollino in liquori stitrichi. E questo benissimo si vede nella confettione d'alchangi, nella quale per leuare alli mirabolani la parte aerea, humida, calda, & di natura solutiu si bollono in succo di corogno, & vino, & vi rimane la terra fredda, & secca di natura costrettiu: e confortatiua. Onde per queste & altre ottime ragioni offeruarsi & in questa, & in altre compositioni. doue sono mirabolani che però non richiedono l'intentioni, c' hora habbiamo dette, di consolarli, & rettificargli ò con olio violato, ò con l'amandolino, ouero (& serà il medesimo, & noi questo sempre offeruiamo) pestarli cō alcune amandole dolci purgate della scorza. L'agilità della decoctione deue essere con diligentia, & così ancora il comporla, che auenga, che tutte le cose sieno di debil cottura, nō però sono da far bollire tutte insieme: ma si bolliranno le piu dure innanzi, & poi le meno gagliarde, & sia propriamente questo l'ordine. Prima le prune si faranno bollire d'alcuni bollori, poi vi si poneranno i follicoli, lo agarico, le rose, & lo spigo, & doppo la cuscuta, le viole, lo epithimo, & gli mirabolani humerati, saluando questi due in ultimo, & ponendouili, che sia cotta la decoctione, & non vi diano dentro piu di un bollore solo. Et come è poi detto, si compone la confettione diligentemente.

Triphera maggiore saracenicà di Mesue.

La triphera saracenicà maggiore è di grandissima utilità: conserua i corpi in sanità, ne permette, che in loro si generi male alcuno, rinforza i membri stanchi, risolve la ventosità, leua la doglia dello stomaco, & fa smaltire. rende lo' odore grato della bocca, & di tutto il corpo, & fa buono colore, sana le hemorrhoidi, accresce virtù al coito, consuma la humidità dello stomaco, & la putrefattione delle viscere. così si para. Prendonsi d'ogni specie di mirabolani per ciascuna diamme cin-

que, di tutti i pepi, cinnamomo, cassia, secacul, foglio, spigo, il maggiore, & il minore cardomomo, scitaragi indiano, cipero, seme di apio, lingua vcellina, garofani, de l'uno e l'altro been, e gengiouo, per ciascuno dramme due. di noci moscate, macis, & sisamo scoriato, per ciascuno dramme tre; di amandole dolci, & amare per ciascuna dramme cinque: di legno aloe, reubarbaro, seme di sinocchio, & mastice, per ciascuno dramme due: di asfelengimusch, mentha secca, & origano, per ciascuna dramma vna e meza. Friggâsi i mirabolani con bottiro di vacca fresco, & l'altre specie con olio di amandole dolci. Poi si confetta cō mele spumato, & dallene da dramme vna e meza infino a tre. sono di quelli, che vi aggiungono di turbith dramme quindici, & l'aromatizzano ancora con la quarta parte di vna dramma di ottimo muschio.

Osseruatione nella Triphera saracenicâ di Mesue.

Questa triphera saracenicâ, così detta da gl'inuentori suoi saraceni, è in vso in alcune parti d'Italia, senza però l'additione de i turbithi. Alcuni medici peritissimi hanno consigliato nel comporla, che se ne leuino le amandole amare, & se ne mettano in suo luogo altrettanto de l'e dolci. Ne hanno questi fauii consigliato male, essendo la cōfettion molto amabile: il curvoso appresso hanno voluto, & vogliono essi, e tutti gli altri medici, che sia à stomacho digiuno, & tanto si sia à mangiare, che sia essa digesta. Et questo medesimo me vogliono, che s'offerui in tutte l'altre triphere, e medicine, che sieno delicate. La fricatione de' mirabolani deue esser tale, che s'humettiscano con bottiro vaccino, pesti, che s'habbiano sottilmente, per via d'irroratione, & dopo si seccano in sarragine di terra ben vittrata. l'altre specie in questo modo s'humettiscano, & si seccano: ma con olio (si come è detto) d'amandole dolci. Il scitaragi è (come siamo hoggiua i cetri per molti fauii) specie di cassia lignea, quacunque alcuni (benche malamente) l'habbiano esposto naturcio seluatico, & altra cosa anchora. Delquale ce ne sono da tre o quattro specie, ma due solamente principali, la persica, & la indiana, che ne di questi, ne dell'altre non ne habbiamo alcuna. onde ci è forza in suo luogo costituire altra cosa, che le sia simile, si come ci consigliano i Medici come è il macis, o la canella elettissima. La lingua vcellina è il seme del frassino, & secondo altri quello dell'ornello, ar bore pur della maniera di esso frassino. L'asfelengimusch è il basilico garofilaro, delquale i semi sono le parti sue migliori, & che s'adoperauo anchora ne gli antidoti. L'origano persico è il medesimo, che è l'orientale, alquale habbiamo hoggi da Venetia copiosamente.

Triphera grande aberte di Fenone recitata da Mesue.

La Triphera grande d'arte di Fenone conforta lo stomacho, il fegato, & le viscere; & s'ena al flusso immediato del ventre, del menstruo,

& dell'hemorrhidi, rischiara il colore, distrugge l'humore crudo, e putrido dello stomaco, & sana la forma corotta, & la sua debolezza, preparasi nel modo che segue. Toglionsi di mirabolani cheboli, bellietti, emblici, indi, & noci moscate ana dram. 5. di nasturcio semicotto, origano persico, pepe olibano, ammio, gengiouo, spigo. camerzit, cipero, & squinanto ana dram. 4. di scorcia di ferro nudrita cinque giorni in aceto, e poi abbrusciata dram. 20. Si strostiscono i mirabolani con bottiro vaccino: l'altre specie si inuolgono in olio d'amandole dolci, & si fa elettuario con mele spumato, & si aromatiza con dr. vna di muschio, & d'assene da dram. vna à tre dopo la fermentatione sua di sei mesi.

Osseruatione.

Questa trisera di Fenone, che tale fu il nome del suo autore è in vso in alcune parti. Il camerzit è il frutto del tamarisco à tutti noto. Il rimanente è chiarissimo.

Diacurcuma maggiore di Mesue.

La diacurcuma maggiore cōferisce all'infermità antiche, & alla cachexia; questa è cattua dispositione di mah humori, in cui s'incorre cō tristo colore, pallido, & citrino nel principio della hidropisia. E ancora di manifesto giouamento all'hidropico, & di radica l'infermità del fegato, & della milza, che sieno indurite: uale alla corrottione dello stomaco, all'humidità fredda, alla ventosità grossa, al dolore delle reni, & della vesica, & prouoca l'orina ordinasi in questa guisa. Pighiansi di zaffrano, asaro, danco, seme di petrosello, d'aniso, & d'apio ana drā. 4. di reubarbaro.) meū, & spigo ana dram. 6. di costo, mirtha, cassia, squinanto carpopalsamo, rubia di tintori, succo d'assenzo, succo di eupatorio, & olio di balsamo ana dramme due, di calamo aromatico, & cinnamomo ana dramma vna e meza: di scordeon, scolopendria, e succo di liquiritia ana dramme due e meza: di dragacanto dramma vna. si confetta con mele spumato, & d'assene da una dramma infino à tro.

Osseruatione nella diacurcuma maggiore di Mesue.

Questa diacurcuma maggiore, che più rozzo, & rettamente, diacrocuma douria essere detta, è in vso; è detta maggiore, à differenza della minore. Ce ne sono più, & più altre descriptioni d'altri autori, delle quali sol questa di Mesue è, che si costuma. Il meū è la vera filitza erba all'anetho simile, dellaquale le radici solamente sono, che si adoprano, & non le frondi, & i semi, come si credono alcuni; benché ne essa radice, ne le frondi, ne i semi, ne tutta la pianta habbiamo anchora veduta in speciarìa, ne in luogo alcuno d'Italia, fuori che le frondi, che in Roma ci mostrarono li Reuerendi di Araceli, lequali veramente faceuano ritratto à quelle del proprio aneto. Et ci dissero essi Reuerendi hauetele trouate ne' monti di Nersia, doue ne è copia, & la chia-

mano gli habitatori spicola. Et di lei non habbiamo altro più certo. Ci fanno i nostri Medici ponere in suo luogo le radici del phu detto volgarmente valeriana, lequali anche si trouano aggiunte in questa cōposizione da Fifici peritissimi nel luogo proprio tra l'meu, & il reubarbaro signato da noi nella descrizione di questo segno (.) per esserui elle validissime, & per hauerle Auicenna anchora nella sua diacurcuma. il scordio non è il scorodo, cioè aglio seluatico, sì come hanno scritto, & adoperato i due luminari, il Suardo & tanti altri ingannati dalla somiglianza del nome. Dioscor. assai chiaramente deseriuue il nome dell'uno, e dell'altro. Dello scorodo, che è proprio nome d'aglio ne distingue tre specie nel secondo lib. al capo 136. Nomina il domestico scorodo, & elaphuscorodo, il seluatico, che è il secondo opioscorodo, & il terzo nel capitolo, che gli segue scordo prasa. Il scordio dice poi nel terzo lib. a cap. 125. che è herba detta trissagine palustre, & da alcuni calamenro agresto, & che nasce ne luoghi montani, & appresso ancora a paludi. le foglie san ritratto alla trissagine, e sono diuise, e spirano odor d'aglio, dellaquale ne siamo noi ben certi, hauendola trouata ne i monti, à canto à paludi, e ne prati anchora. E ne è dell'istessa fatezza, che è il camedrio, cioè la trissagine di Dioscoride. Le frondi stroffiate con le dita, fanno sentire l'odor dell'aglio. il gambo è quadrangolare, & al gusto amato, con tutte l'altre qualità, che l'assegna Dioscoride. però essendo il scordio, & il scorodo differente cosa, non si ponerà l'uno per l'altro.

Dialaca maggiore di Mesue.

La dialacca maggiore conforta lo stomaco, e'l fegato; & vale alle loro infermità fredde. apre le oppilationi del fegato, e risolve ogni durezza, frange la pietra delle reni, della vesica, prouoca l'orina, & è medicina solenne all'hydrotico, & alla cachesia. si prendono di lacca lauata, & reubarbaro ana dramme tre: di spigo, mastice, squinanto, costo, mirrha, zaffrano, cinnamomo, bdellio, seme di apio, di aniso, di ameos, di finocchio, succo d'assenzio, e d'eupatorio, lauina, asaro, gentiana, aristolochia, bissofo secco, cassia odorata, cime di squinanto, amandole amare, & rubia de tintori ana dramme vna e meza: di pepe, & gengiouo ana dramme una; si infonde il bdellio, & la mirrha in vino ottimo, & con altre cose poluerate, & con mele spumato si fa elettuario, la cui dose è da vno aureo infino a due.

Osseruatione nella dialaca maggiore di Mesue.

Questa dialacca è, che si osserua: la descrizione è tutta chiarissima.

Diasena di Nicolò.

La diasena fa valentemente a malancolici, & pazzi, & a quelli, i quali

I quali per sopr'abbondanza di tal'humore mai non hanno benigna la natura. Vale a chi pate di milza, & a gli aggrauati da febre quartana, & da passione cardiaca. Gioua in somma à tutti i mali humori prodotti da melanconia. onde così si prepara. si tolgiono di sena oncie tre: noci torrefatte cinquanta: di serici terrefatti dramme due, di lapis armeno dram. vna, lapis lazuli dra. tre, cinnamomo oncia vna, di garofani, galanga, pepe, spigo, ocimo, gengiouo, foglie di garofani, di due cardamomi, zaffrano, zedoaria, fiori di rosmarino, & pepe lungo ana dram. due, di zucchero oncie sei, di mele schiumato quanto basta.

Osseruatione nella diasena di Nicolò.

Questa diasena di Nicolò delle due ch'esso descrive è la più offeruata, e che si lauda ancora piu. Vserassi nel confettarla diligenza, si pesteranno insieme con le specie poluerabili alcune noci, accioche non eshali virtù da quelle. Poi si pesteranno l'altre noci sottilmente, & meschiarannosi col mele spumato sopra al fuoco, & incorporate che vi si habbino, fuori del fuoco vi si daranno l'altre specie, & parimente il zucchero ridotto in polue, & farassi elettuario.

Diacalamento di Nicolò.

Il diacalamento vale a i difetti del petto, e del capo per frigidità, & in coloro massimamente, che sono peruenuti all'età senile. Fa a tussienti per causa frigida, & a chi sente di quartana. pigliandolo ò innàzi desinare, ò dopò cena con vino, rimuoue, & esclude la frigidità immatura, & il dolore dello stomaco, prouoca i menstrui, & sana (dato con due scropoli di diagridio, & euforbio a modo d'una noce di Feto nazi due bore dell'accesione, con decotto di ruta, ouero di rosmarino) la febre quartana, & quotidiana. però a farlo si pigliano di calamento, pulegio, bisso, pepe nero, seseli, & seme di petrosello ana dram. tre, & scropoli due, di leuistico dramma vna. & scrop. vno, di seme di apio scrop. vno, d'ammonio aneto, thimo, cinnamomo, & gengiouo ana scropoli due e di mele schiumato quanto basta.

Osseruatione nel diacalamento di Nicolò.

Questo diacalamento di Nicolò s'offerua. Alcuni laudano quello di Mesue, alcuni quello di Auicenna, & alcuni altri quello di Galeno, ma però non comandano, che s'offerui altro che questo.

Diatrionpipereon di Mesue.

Lo diatrionpipereon riscalda lo stomaco, & il ventre, e rimuoue il dolore loro causato da molta humidità flemmatica, & cruda, mondifica esso stomaco da difetti detti, & è contro a rui acetosi, & procura, & fa buona la digestione. onde si compone in questa maniera. Prender si del le tre specie di pepe per ciascuna aurei cinque, gengiouo, thimo, & anisi per ciascuno altri due, di spigo, ammiò, amomo, & cinnamomo per

ciascuno auren uno, di cassia lignea, seseli, asaro, seme di apio, & enola secca per ciascun auren mezzo, di mele spumato quanto basta. E la sua dose da una a due dram.

Osservazione nel diatrion pipereon di Mesue.

Questo diatrion pipereon, è pure, come lo chiamano alcuni altri diatrion pipereon, è descritto da Mesue, & è quello, che più comunemente si tiè preparato. Fanno alcuni Medici osservare quello di Galeno, che esso chiama semplicissimo nel quarto libro del reggimento della sanità, fatto dalle tre specie di pepe per ciascuno dramme 50. di anisi di candia, di thimo di attica, & gengiouo non pertugiato per ciascuno dram 8. così aggiungerai quella quantità di mele spumato, che basti a dargli giusta consistenza di elettuario. Et, perche sono alcuni, anzi molti, che'l vogl'iono, & forse apiu delicatezza in forma solida, se'l fanno cōfettare con oncia meza di esse specie, & libra una di ottimo zuecharo ò in morcelli, ò in rotole. Et altri, che pur lo vogliono in elettuario aumentano, come dice Gal. nel luogo mostrato in dramme sedeci, gli anisi, il thimo, & il gengiouo, non mouendo i tre pepi delle cinquanta dramme per ciascuno. Altri imitando pur Galeno, l'osservano in polue semplicemente, & ne cibi massime quasi per uno condimento.

Lithontripon di Nicold.

Lithontripon è interpretato fattore di pietra: percioche frange ualore famēte le pietre, & le caccia fuori, ò sieno nella uesica, ò nelle reni, ne lascia incorrere a chi l'usa in tal difetto, ne meno nella passione iliaca, solue l'orina ritenuta, o con fatica mandata fuori subito, onde così si prepara toghonsi di spigo nardo, legno balsamo, gengiouo, acorè, cinnamomo, peucedano, metu, sassifraga, & i tre pepi ana dramme duez succo di opobalsamo, garofani, cotto, reupontico, liquiritia, ciperi, draganti, seme di apio Alessandrino, chamedrio, seme di apio, amees, seme di asparagi, seme di basilico garofilato, seme di ottica, e seme di cedro, ana dramma una, e grani quindici di folio, zaffrano, squinantio, cassia lignea, belio, masticca, litholpermo, seme di petrocello, seseli, sinon, anethi, e uisforbio, l'uno, e l'altro cardamomo, lapis lincis, olio nardino, & olio muscellino ana scropolo uno, & grani quattro di mele quanto basta, & dassi la sera con uino caldo.

Osservazione.

Questo lithontripon è usitato in alcune parti. la cui descrizione è tutta chiara, puossi per folio muscellino poi si tant'altro del nardino.

Pliris arcoticon di Nicold.

Pliris arcoticon uale a gli attristati, & melanconici, alla gran debilità del stomaco, del cuore, e del ceruello. Ripara la memoria, acuisce i sentimenti, aiuta gli epilectici, anaethici, & acathalectici, che sono i tre

difetti d'epilefia, fassi così. Pigliansi di cinnamomo, garioffani, legno aloe, galanga, spigonardo, noci moscate, gengiouo, spodio, squinantho, cipero, rose, & uiole ana dramme una, & grani quindici, di folio, liquiritia, mastice, storace, sanfuca, balsamita, balsalcore, cardamomo, pepe lungo, pepe bianco, mirri, & scorze di cedro ana scropoli due, & grani cinque: di gemme, ben bianco, & rosso, corali, & serici torrefatti ana scropolo uno e mezzo, di muschio grani otto, di canfora grani cinque, di siropo rosato quanto basta.

Osseruatione nel pliris arcoticon di Nicolò.

S'ha da conoscere in questo pliris arcoticon, che'l sanfuco è la maggiorana, & la balsamita è la mentha acquatica, & il basilicone è il seme del basilico garioffani, & le gemme sono lo smeraldo, il saphiro, il sardonio il giacinto, le granate, & i rubini, di che tutti meschiati insieme se ne toglierà la quantità descritta. Noi laudiamo che il siropo rosato in questa cōposizione sia quel fatto di succo di rose per hauere in se più uirtù confortatiua, che quel fatto d'infusione. Il quale cotto à debita spessezza, deue quattro volte più nel peso sopra auanzare tutte l'altre cose, si come si offerua nel mele nella compositione de gli elettuarij in generale.

Giustino Imperadore di Nicolò.

Giustino Imperadore fa efficacemēte alla stìguria, alla dissuria, alla passione diaca, & à coloro, che orinano i mucchi: hora à comporlo si prende di cinnamomo, costio, folio, nardo, cassia, l'una, & l'altra aristolochia, helenio, hysopo, pulegio, orobi, artemisia, pentaphilone, pepe bianco, seme di petrosello, leuistico, seme d'olusatro, seme d'ortica, lithospermio, lassifragia, bacche di gairepro, seme di sparagi, di tefeli, di pagano, di apio, di anetho, di finocchio, di anisi, di cedro, e bacche di lauro ana dramme .ss. di mele spumato quanto basta.

Osseruatione nell'elettuario di Giustino Imperadore.

In questo elettuario di Giustino Imperadore si opererà il seme della ortica minore, & così in tutte le compositioni, deue sia egli seruito assolutamente, si come più perfetto, ha esso seme medolla, & somiglia alla quel del lino, fuori, che è più picciolo, & tondo. Il guscio fa ritratto al colore bigio. I semi del pegano sono quegli della ruta domestica, & non della seluatica, come ha scritto il Suaro. il cui nome benissimo si legge in Dioscoride, nominando essa ruta domestica pegano, la seluatica pena agrio. Et la loro radice pigamenteone.

Elettuario di gemme di Mesue.

Lo elettuario di gemme è efficacissimo alle infermità fredde del cer-

uello, del cuore, dello stomaco, del fegato, della matrice, aiuta i timidi, & i melâconici, che s'attristano senza manifesta causa. Et siamo noi certi, della bontà sua per prouato sperimento al tremore, e debolezza del cuore, & dello stomaco. l'usano i Rè, & i Principi; perche gli allega, & gl'inuita à nobili costumi. Diletta l'animo, e fa buono l'odore, & il colore di tutto il corpo. la onde si para in questo modo. si roglion di perle bianche dramme tre: di zaphiri. giacinti, sardonici, granate, & smeraldi ana dramme vna e meza: di zedoaria, doronici, corce di cedro, macis. & seme d'alfenienimisch ana dram. due, di coralli rossi, carabe, & limatura d'auolio ana serop. due: dell'uno, & l'altro been, garoffani, gengiouo, pepe lungo, spigo, folio, zaffrano, & heil ana dramme vna: di trochisci di diaphudone, & legno aloè ana dramme cinque: di cinnamomo, galanga & zurumbetana dram. vna, e meza, di fogli di oro, & di argento ana aureo mezo: di muschio buono dram. meza, di ambra buona dramme due. confettasi ogni cosa con mele emblicato, & colatura di geleniabini di rose per ciascuno parte eguale. Et si dà da aureo mezo ad vno con acqua di buglossa, & con vino odorato.

Offertuatione nello elettuario di gemme di Mesue.

Questo elettuario di gême così detto dalle cinque gême, dellequali ne è egli copioso, & virtuoso, è veraméte vno de nobili, e degni elettuari che si habbiano. sono nondimeno molti medici, che temêdo, che non sia composto con ottime, & sincere gemme, ne lo costumano. Ma in vero, che miglior opera sarebbe vsare arte, & diligenza per non perdere vn tanto antidoto d'hauere le gemme perfette, & vere, da esperti gioiellieri. il seme d'alfenienimisch è l'istesso del basilicò garofilato, il zurumbet è incognito, e si pone in suo luogo con licenza d'autori dignissimi la zedoaria a doppio peso i fogli dell'oro, & dell'argento sono notissimi, si deono porre nello elettuario poi, che sia finito, & diuenuto giù dal fuoco quasi freddo, rompendo se gli dentro ad vno ad vno. il mele emblicato fassi con la decortioni della mirabolani emblici, & mele insieme nel modo delli cheboli, & emblici, che habbiamo detto nella prima parte di questo libro. il geleniabini è il mele rosato in cambio del quale più laudano molti saur. in questo elettuario il siropo di succo di esse rose.

Elettuario lenificante tratto dal nono ad Almanfore.

A fare l'elettuario lenificante si piglia di melissa, scorze di cedro, garoffani, mastice, gallia moscata, zaffrano, cinnamomo, noci moscate, i due cardamomi, l'uno, e l'altro been, zedoaria, doronici, seme d'ocimo maggiore, & seme d'ocimo garoffani per ciascuno parte eguale, di muschio la parte decima d'una dram. piglianti prima 20. mirab. che boli, & 30. mirab. emblici, & si rompano, & si cuocano in lib. 3. d'acqua, che

cheritorna netta libra, & colasi. nella colatura si ponga lib. una di mele ottimo, & si bollano insieme a debita consistenza. Poi con esso mele, & specie si confetti l'elettuario, che sia però il mele nel peso triplicato a tutte le polu. & dassene quando è necessario la quantità d'una no-ciuala.

Osservatione nell'elettuario letificante.

Questo elettuario letificante è in uso. la descrizione habbiamo uo- tratta dal nono ad Almanfore nel capitolo della melanconia. Ci sono più altri elettuari letificanti d'altri autori, & del medesimo ad Almanfore, delliquali sol questo, & uno altro descritto dal Conciliatore nella differentia 196. sono, che si costumano. la melissa è herba notissima, & si costuma molto ne gli acerati, detta uolgarmente cetonella per l'odore che essa stroffiandola con le dita spira di cedro, quantunque il Manlio, & altri habbiano esposto malamente, che ella sia l'ocimo citrato. Il nere mitchè il seme della peonia di facoltà uirtuosissimo in confortare. Il seme dell'ocimo maggiore, cioè del basilicò grande è a tutti noto. La parte eguale di tutti i primi semplici legati insieme deue esser di dec. una per ciascuno, & non di dramme quattro di più, o meno, si come hanno scritto alcuni: perciocchè in altra quantità nõ hauriano la giusta portione del muschio. Alcuni li hanno giudicata a quella tutta del mele, il quale sarà poco più d'una libra per la poca humidità, che ni resterà del decocto de i mirabolani, che ne uerrian'a questo lor modo dramme 2. per ciascuno, e la quantità dal muschio sproportionata. E che debbiano esser i detti i semplici di una dra. sola per parte, lo fan conoscer molti altri elettuari letificati, e confortanti. si potrà ben per dispensare tutto il mele, duplicare le specie in dramme due per ciascuna, il muschio in grani dodici, non essendo la decima parte di una dramma più di grani sei. Alqual modo si componerà lo elettuario retamente, & satisfarassi benissimo alla intentione dello autore.

Confettione d'Alchermes di Mesue.

La confettione di Alchermes è sublime, e mirabil medicina, conforta l'anima, & tutto'l corpo, genera letitia, et allegrezza grande. Et ualoro- sa al tremor del cuore, al sfinimento, alla tristitia, alla mentecaggine nata senza causa manifesta, & alla infermità, nellaquale l'huomo parla da se stesso. onde a farla prende si di sera tinta frescamente con grana de tintori libra 1. & per 24. hore s'infonde in libra 2. e meza di suc- co di pomi dolci, et acqua di rose per parte, poi si fa bollire leggier- mente tanto, che i succhi sieno bene arsoffiti, e si cola spremendola be- ne, nella sprematura si pone di zucchero bianco libra una e meza, & tanto si cuocono, c'habbiano spessezza di mele: al che uenuti, si leuano dal fuoco, ponendoui pur all'hora, mentre sono caldi, di ambracru- da.

da tagliata minutamente dram. quatero, & con vn pestello tato vi si di mena d'entro, che ella sia stratta, poi vi si incorporano dentro queste specie ben triturate: di legno aloe crudo, & cinnamomo fino, ana dram. sei, di lapis lazuli lauato, & preparato dramme dodici: di perle fine dramme due: di oro puro dramma vna, di muschio scrop. vno, & dall'essenda vn'aureo ad vno è mezzo.

osservazione nella confettione d'Alchermis di Mesue

È questa confettione tanto degna, & eccellente, & in quel tutto che ella promette fidele, & certa, che come diuino antidoto vien pregiata, & da Re, & da Imperatori, & da personaggi altri illustissimi. la descrizione (benche difettosa) si legge nell'antidotario di Mesue, & nel capitolo ancora, che vi scritte da lapide stellato, sotto nome di confettione di lapis lazuli di sua inuentione. Deprauatoò (come habbiamo detto) difettosa, si legge nell'antidotario, e quasi in tutti i testi di esso Mesue: percioche ò sia stato colpa d'interpreti, ò mala accuratezza d'impressori, si troua manco di dram. dieci di lapis lazuli, & può tal difetto di leggierti essere auuenuto, perche habbiano di loro alcuni lasciato fuori il numero di dieci della lettera x. perche molti dispensatori, & specialemente hanno tenuto, & tengono per fermo, che si debbia essa confettione con drammae due sole di lapis lazuli, credendo la descrizione scritta nel lapide stellato dissimile a quella dell'antidotario. Et che quella seta ancora, della quale s'ha a trahere la tintura, habbia intesa l'autore, che in fila vendono i mercanti pur tanto i alchermes, ma con alume di rocca, il quale in tutte le tinture è posta fine, che i colori sieno più chiari, & lustri, & che la cosa tinta si purga meglio, si come allai ben dimostra il dignissimo Gordonio nella decoratione de' tapegli. nella quale preparando quegli ad ogni tintura, vuole che prima si lauuino con lisciuo di sarmenti di viti alumato, con alume di rocca: il quale è nemico, al cuore, & allo stomaco: & che poi si tinguano di quale si voglia colore: & non già intendesse si come intese, a giudicio d'altri migliori, & di scientia pur verza, serichi ouero follicoli, che noi chiamiamo volgarmente follici, tutti frescamente, i quali sono da se molto cordialissimi, & in tal modo in molte compositioni si trouano specificate del proprio nome: che la grana similmente, con cui si tingono le più fine sete, & i migliori panni, & il chermes non sieno vna cosa medesima. Et non come horta ci ricordiamo essendo in Roma con M. Pietro Paolo Stefanelli alta speciatia, & hauendo a comporre questa confettione per l'illustrissimo Signor Afranio Colonna, oppresso da una crudele lincepi, che hebbe ad uccidilo, il quale poi sanato ne diede buone intrate al proprio medico che la vi ordinò, alla qual compositione trouatili più Medici, & più specialissimi, potessimo a certi, che v'erano fare conoscere la

quantità del lazuli douerè effere di dodeci dramme, & oltre che *rase*, in vno testo antichissimo, la faceffimo lor vedete, la mostraffimo ancora in vn trattato dottissimo di Marfilio Ficino filosofo singularissimo. Et a M. Piero Paolo, che hauea comprato vna libra di seta finissima chermesina, & fattola stare in macera per 24 hore nel succo di pomi, & nel acqua di rose, e poi spremutala, non hauea pure l'akiato segno ne colore di tintura, faceffimo, che donatola alla padrona in seruirsene per freggio d'vna sua coltra, si contentò. che tolto noi tanti serici, che bastassero, e tinte gli di fresco con grana fina ne componessimo con la spessezza suada confettione. Mostraffimo appresso, & ne restarono li disfattu i Medici, & i Speciali, che la grana de tintori, così detta da noi latini il cocco de Greci, & il chermes degli Arabi, con cui satingono le sete chermesine, & il panno scarlato, che cocineo fu detto anticamente & in morello di grana, sono una cosa medesima, quantunque i tintori vsando diuersa arte nel tingerli, gli habbiano ancora di nome differenti. Non o dimeno più specie di grana, & tutte pregiate per tingere final mēte, ma nell'effetto della medicina il cocco, o'l chermes, o la grana de tintori, ch'è il medesimo, è la più eccellente, alla quale vi si ne appresso a nostro giudicio in bontade quella fatta leggierra, tonda, & vuota di dentro tenuta comunemente nelle speciarie detta grana fina. Ma tornando alla compositione, fa da noi così dispensata.

Fatto ch'auessimo vna buona tintura cō lo infondere, & cuocere on zette di finissima grana cō acque cordiali lambiccate, sommergessimo in vna sua parte colata che l'haueffimo, onze quattro di serici mondati da i uerni, & tagliati conuenientemente, i quali tinti poi erano così freschi quasi una libra. Et fatti quasi secchi, tornassimo di nouo sommergerli in parte della tintura. Et così più siate reiterata la sommersione tanto, che benissimo gli uedessimo tinti, & postogli poi per una notte all'oscuro li fondessimo la mattina nel succo de pomi, & nell'acqua di rose fatti seruenti, & statoui ventiquattro hore, & fatto bene essiliquati, coloriti, & bollitigli con i serici leggermente gli spremessimo, & con la spremitura struggesimo il zucchero, & uenuta a giusta consistenza, & così pur caldo ui ponessimo dentro l'ambra, & il muschio trituriati benissimo con vn poco di zucchero fino, & conseguentemente tutte l'altre specie seruando in ultimo l'oro, ilquale non come hanno detto alcuni in limatura ma uel'oro in pesto dentro a foglio a foglio.

Diamusco dolce, & amaro di Mesue.

Il diamusco dolce, & amaro fa valorosamente alle infermità fredde del ceruello, & alle melanconiche senza febre, & a chi si attrista senza causa. vale alla uerrigine, alla epilefia, alla rottura della bocca, al bat-

timento del cuore, a gli affetti del polmone, & alla difficoltà dello spirare, onde a prepararlo toglionfi di zaffrano, d'orionici, zedocaria, legno aloe, & macis ana dramme due, di perle, seta cruda totrefatta, carabe, & coralli rossi ana dramme due e meza: dell'vno & l'altro been, folio, spigo nardo, & garoffani ana dramme vna: di gallia, ocimo citrato, gengiouo, cubebe, & pepe lungo ana dramma una e meza: di muschio scropolidue. Et confettasi con mele crudo, che sia quattro volte piu delle specie, la dose è da una a due dram. Et volendolo amaro, & più efficace nelle facultà di diffecare la humidità, & putrefattione dello stomaco si aggiunge a tutta la compositione di assenzo & rose ana dramme tre: di aloe lauato dramme quattro, di castore, & ligustico ana dramme una, di cinnamomo dramme vna e meza.

Osseruatione nel diamusco dolce, & amaro di Mesue.

Questo diamusco è dignissimo molto, & in vso ad amēdūc leguifet. benchè generalmente si osserua più assai al primo modo. E non pochi sono anco coloro, che l'osservano in forma solida, cioè in rotole, ouer in morselli con zucchero, la cagione che dicono molti, che vuole Mesue, che si confetti con mele crudo, è per essere esso mele così crudo insieme mariuo con certa humidità, laquale fa ascendere con più facilità i vapori della cōfettione alla testa, & per quegli se ne conforta il ceruello. per laqual cosa non lo farà sentire altrimenti caldo di fuoco: ma si torrà (come ha detto l'autore) crudo a peso quadruplicato a tutte le specie, & si diromperà in vn stagnato con legno a ciò atto: & derotto, se gli darà prima il muschio tritato con alquanto di zucchero fino scaldato al fuoco in vna catta, ouer fatto caldo il mortaio, poi data s'agli l'altre specie bē trite, & riporassi dignissimo. Ma volendolo amaro, si aggiunge alle specie prime (come è detto) le seconde con tant'altro mele, che sia più quattro volte, che le specie. Ma volendo di questo amaro manco quantità, si piglierà del dolce fatto dramme vinti, & se gli aggiungeran di assenzo & rose ana grani ventidue, di aloe lauato dramma meza: di castore, & ligustico per ciascuno grani otto: di cinnamomo grani vinti: di mele crudo dramme sette, & vno scropolo. Et così s'haueran dramme trenta di diamusco amaro. Ilqual per nō essere molto usitato, l'habbiamo noi in questa poca quantità, & proportionē limitato auenga che vi occorra la differenxa d'alcuni grani. la seta cruda altro non dimostra, se nō che sieno serici tali, che non habbiamo prouato calor di fuoco auanti che si torrefaccia.

Diambra di Mesue.

Diambra è eccellente in confortare, & rallegrar il ceruello, il cuore, lo stomaco, & tutte le membra del uentre. Prouoca la digestione. Porgea chi l'usa alegrezza. Riscalda i membri nutritui. Vale a uecchifri-

gidi di natura, & alle donne, & propriamente alle infermità loro della madre. si che si para nella seguente guisa. piglianſi di cinnamomo, daronici, garoffani, macis, noci moscate, foglio, galanga ana dramme 3. di spigo, & cardamomo maggiore, & minore ana dramma una di gengiouo dramma una e meza: di sandali citrini, legno aloë, & pepe lungo ana dram. due d'ambra aureo uno, di muschio dramma meza, & confortanſi con ſiropo d'acqua roſata, & daſſene da dramma una fino a dramme tre.

Oſſeruatione nell'elettuario di ambra di Meſue.

E queſta diambra confeſſata ſecondo ch'è dimoſtrato, & è elettuario, ouero confeſſione molto ſublime, benchè come il diamoſco ſi offerua molto in forma ſolida, a noi piace piu in forma d'elettuario per eſſer più efficace il ſiropo fatto d'acqua roſata, col quale ſi ha da riformare la confeſſione a forma d'elettuario, di quello fatto di ſemplice inſuſione di roſe roſſe, & zuccherato.

Confeſſione d'alcanſi di Meſue.

La confeſſione d'alcanſi riſcalda, & conforta lo ſtomaco, & il fegato, eccita l'appetito, gioua alla diſteſione, & diſſipa le uentofità. E ualoroſa alle ſolutioni della natura, & al uomito ſtemmatico. onde è preparato coſi. ſi prendan di roſe, coſto, & ſpigo ana dr. 4. di fiori di alchilib oncia una, di noci moscate, calamo aromatico, garoffani, macis, & cardamomo ana dra. tre, di ciperò dram. 12. de i tre pepi ana dr. tre e meza, di gengiouo dram. due, di mirabolani emblici, bellerici, & indi ana dram. lei: di frutti di mirto lib. una: di balauſti, incēſo, ſcorze di cedro, & frutto di tamarico ana dram. 4. Feruentanſi di un bollore con uino antico, & generoſo. poi ſi raiſciuga, & di nuouo di un'altro bollore ſi fermenta con ſucco di mele cotogne, e ſi ſecca in tegolamo di terra vitriato, & tritate poi ogni coſa ſortilmente, ſi confeſſa con miua, & daſſene tre dramme con ſiropo di cotogno.

Oſſeruatione nella confeſſione d'alcanſi di Meſue.

Deſcriue queſta cōfeſſione d'Alcanſi, medico Arabo, Meſue nel ſuo antidotario, & auenga che nō ſia molto coſtumato: è nondimeno antidoto digniſſimo. la coſtumano aſſai li ſpagnuoli, & in Roma ce la fece preparare a noi maeftro Giouanni Hiſpano, ilquale più volte la diſpenſaua per l'elettuario di mirto, & per l'elettuario cōfortante lo ſtomaco, amendue di Meſue, per eſſere virtuoſiſſima nelle loro facultà. Deueſſi nel cōporla eſſer diligente: ſi deono far bollire ſolamēte i tre mirabolani nel uino, e nel ſucco di cotogno, e nō tutte le ſpecie, ſi come è l'opinion d'alcuni, che poco intendono gli eſſetti medicinali, & quale ſia il ſenſo, che ſi fermenta ogni coſa, che quelle ſolamente c'hanno biſogno della fermentatione, come ſono i detti mirabolani, i quali vuol l'autore,

che si feruentano: accioche lor si tolga la facoltà solutiuu, e rimanga la stittica, & confortatiua, col torre, & dare quelle parti, che habbiamo di loro detto a questo effetto nella trisera persica: sarà questa loro feruentatione, come l'autore dice, due bollori: l'vno nel vino, e l'altro nel succo di corogni, & non già di più, percioche non solamente perderranno bollendo molto la parte solutiuu, ma ancora la stittica, & confortatiua, rimanendo ne fuochi. Si possono però (& noi così facciamo) far bollire con vn bollore solo nel vino, & nel succo di corogno insieme, & haue-
ranno l'intentione medesima dell'autore, & sarà tanto: quanto bollesse ro cadauno da se. il qual modo sia propriamente tale.

Si romperanno grossamente essi mirabolani, poi a doppio peso, che essi sieno, si torrà d'ottimo uino antico, & succo di corogni, & insieme in uase di terra si poneranno sopra al fuoco, & dato il bollore, ui si porranno dentro, e si traheranno subito fuori, e leccaransi. poi tritatili con l'altre specie si farà, si come è detto, confettione. I fiori d'alchilil sono quegli del rosmarino, & non di granati saluaticchi, come hanno detto il Siluio, & molti altri autori.

Confettione anacardina di M. sue.

La confettione anacardina, così detta da sapienti, è molto efficace, & ualorosa in sottigliare, & acuire l'ingegno, i sentimenti, e l'intelletto a coloro, che desiderano imparare, & racquista la memoria. Vale oltre, alle facoltà dette alla doglia dello stomaco, & del uentre per frigidità & a gli affetti frigidì del ceruello, & rischiarà il sangue, e fa buon colore di tutto il corpo, ordinasi nel modo, che uien' appresso. Si t. l'gono di pepe nero, pepe lūgo, mirabolani cheboli, emblici, bellericci, & indi, et iudebedust ana dram. due: di costo anacardi, zucchero bianco, burungi, e bacche di lauro ana dram. sei, di cipero dram. 4. si tritano gli anacardi per se, poi si confettano cō parte uguale di butiro uaccino, & mele d'amendu., & dassi dopo sei mesi fino a due dram. ma d'essi però guarda re, chi la piglia, da fatica, ira, iussuria, & ebrietà.

Osseruatione nella confettione anacardina di Mesue.

Di tutto le confettioni anacardine descritte da più autori, questa sola di Mesue è che si offerua, & che si lauda ancora più. il iudebedust come ci accerta Auicenna, Serapione, Simcon Genouese, & altri, è il castoreo, auenga che per altra cosa l'habbino esposto alcuni altri. I burungi, che cosa sieno, male se ne troua il uero. Voglioro molti sari, & uis. si accostiamo noi ancora, che sieno lecubebe, cauandone questo certo da Serapione, ilquale chiama egi que grani abrungi, la cui forma è tonda & son simili all'eruo, picchati di picciol macchie, puntati di negro, e bianco. certi altri uogliono, che sieno la melissa pel nome. so migliante, che tiene pure in Serapione del bedarungisc uero bedarungi. Alcuni al

tti più imprudentemente, come il Thertoneſe, il Suardo, Chriſtoſaro degli Honelti commentatore di Meſue hāno giudicato, & eſpoſto, che ſieno i ſemi della nigella per hauergli nelle confeſſioni loro anacardi-
ner altri autori in luogo d'eſſi burungi: ma è falſiſſimo, ſi come è giudi-
cato da più eſperti. percinche altra coſa è il burungi, & altra la nigella.
E ben da uero, che eſſendo la meliſſa in queſto caſo digniſſima, ſi può
conmodamente, non hauendo le cubbe, cō eſſa fare la compoſitione.

Gli anacardi ſon frutti uelenoſi portati a noi di Sicilia, per la cui ue-
lenoſità uole l'autore, che non ſi dia la confeſſione ſe non dopo la fer-
mentatione ſua di ſei meſi. Et il Manlio prudentemente dice ſu queſta
confeſſione, che per più ſua ſicurezza non ſi debbiano gli anacardi am-
miniſtrare, ſe non prima che ſieno preparati nel modo dimoſtrato da
Rinaldo da Villanoua nel primo libro nel deſſo della mentoria, et di
quelle coſe, che ſo giouino & è tale.

Che ſi tolga d'eſſi anacardi quantità conueniente, & ſi peſtino ben iſ-
ſimo, et che poi che ſi mettano in aceto fortiſſimo per ſette giorni. Do-
po ſi bollino con detto aceto leggermente rāto, che delle tre le due par-
ti ſi conſumino: poi ſi leuino dal fuoco, et ſi laſcino fare reſidēza, d' fon-
do, d' ſecchia, che la uogliamo dire, laquale poi gettatone l'aceto ſarà quel-
la, che ſ'adoprerà uelle medicine. laquale amminiſtratione, et modo
ci piace molto, & coſi a ciaſcun' altro conſigliamo, che piaccia: ne ſ'abu-
ſi alcuno cō l'credere, come hanno fatto certi, che gli anacardi ſenza ef-
ſere preparati non ſieno uelenoſi, che pure la ſperienza ha fatto cono-
ſcere, & a chi gli hā uſati, et gli uſa, quanto la loro malignità ſia perico-
loſa. E noi ſappiamo, che uolendo in Narni un figliuolo del magnifico
M. Barthelemaſſi ponerſi a mente buona d'una Comedia, ricorſe, d'
gli fu offerto da uno ſpeciale troppo temerario il ſoccorſo di queſta con-
feſſione, laquale da lui fatta ſenza la correſſione de' gli anacardi, fece,
che toltoſi il meſchin giouene ſ'infermò il ſeguēte giorno cō alienati-
one di mente, et in breue ſi morì. Ma che meglin, et più chiaro dimoſtra
che ſieno uelenoſi, ch'Avicenna con dire, che la loro Theriaca ſono il lac-
te uaccino, et il ſuo boturo. Il non eſſere ancora queſta confeſſione di
tanta ſicurezza, quantunque ſieno li anacardi preparati, che ſi poſſi
dare inanzi la fermentatione ſua di ſei meſi. Della parte uguale del bo-
turo, che tanto uole l'autore che ſia per la corfeſſione, quanto che il
mele, è ſtata da Medici ci prudentiſſimi cōſiderata, et conoſciuta eſſer
troppo, et che coſi corfeſſata ſi fa in breui giorni corrompendoſi l'on-
tuola groſſezza del boturo quali che ſentente, e di giuſto ſprauole per
la qual coſa ſi meglio aſſai comporla con tanto ſolamente d'aceto, che
baſti ad humettare gli anacardi, poi che ſiano (come è detto) preparati,
et fatti ſecchi, et ſupplire con tant' altro mele la compoſitione, ne già

perciò si starà, che non si sodisfaccia la intentione dello autore pienamente: percioche non vi ponendo egli gli anacardi corretti, & emendati, vi pose la tanta quantità del boturo per essere (come habbiamo già detto) la loro Theriaca.

Diasatirion di Mesue.

Il diasatirione prouoca, & accende il costo, aumenta le forze di uenere, & la sperma, & fa potenti, & pronti i deboli nella erettione della verga. hora facciamolo così. pigliamo di secacul bianchi, & netti, & elisati nella seconda acqua di ceci, che sia gettata la prima, libra vna: di satirioni recenti, & non flaccidi oncie otto, di radici di rafano domestico oncie tre: di dragontea piana oncie due: tritiamo tutte queste radici, & fondiamo lor sopra tanto latte vaccino, ouero pecorino, che l'auàzi due dita: & olio sesamino, boturo vaccino amendue freschi ana oncie quattro, cuociamolo con facilità fino, che si faccia spesso, & non essendo esse radici ben cotte, lor fondiamo ancor sopra del latte, del boturo, e del l'olio di sisamo tanto, che sieno cotte a perfettione. Poi vi si aggiungono di mele buono, & spumato libre sei: di succo di cipolle humide libra vna, & meza. Et insieme si cuocono tanto, che vengano a perfetta cottione. Poi leuatole dal fuoco vi si mesciano queste cose: di code, di petti, & di lombi di scinco oncia vna: di seme di rochetta, gengi uo, dell'vno, & l'altro been, lingua ucellina, seme di nasturcio, seme di spatagi, cinnamomo, pepe lungo, seme di pastinaca, & di nauoni, ana oncia meza, allequali così confettate ui s'aggiunge di pigne mondate lib. vna & meza: di pistacchi netti oncie dieci: di ceruello di passero oncia. a. aromatizzando in ultimo con una dramma di buon muschio, & dassene da meza oncia ad una integra con uino pretioso, & puro, ma poco.

Offinazione nel diasatirion di Mesue.

Questo diasatirione è il secondo, che descrive Mesue, & quello, che s'usa. Nicolò ne descrive vn'altro: ma non si costuma. il secacul, per quanto habbiamo trouato per fede d'autori fedelissimi, & (quantunque habbiano scritto altrimenti) semplice arabico, & propriamente indiano: il quale è a noi al tutto incognito. per la qual cosa in luogo suo ne conuiene compire lo antidoto con le radici della pastinaca erratica, lequali nell'istesso effetto del secacul vagliono, come pure ci accetta Mesue, nella loro conditura, & parimente Auicenna, Serapione, & il sperimentatore dignissimo Rasis. Ilqual parlando della pastinaca erratica dice essere di calda complexion, molto inflauua, & che eccita uenere. Vuole l'autore in questo elteruario, che s'aleffano le radici del secacul nella seconda acqua di ceci, & non nella prima. Et questo per ragione, che la seconda che in questo caso è di proprietà migliore per hauere in se tratta la parte medulare d'essi ceci, valida, e piena d'humidità

tà sottile, dolce, nutritiua, & enfiatiua. Il modo di farla secondo che offeruiamo noi, è tale.

Bogliamo lib. una di ceci biâchi (che biâchi deono essere, come più perfetti, et ualidi in questa operatione. ilche benissimo fa chiaro il Varignana con autorità d'Isach nel secondo capitolo dell'ornamêto, et erectione della uerga) in libbre sei di pura acqua d'alcuni bollori, et tâto che la loro cocchia sia intenerita, et cotra. Poi gettiamo uia essa bollitura, nella quale è la humidità nitrosa, et sottile nō conueniente in questa cōfettione. ma sopra à detti ceci rifondiamo noua acqua in quantità di libbre dodici, et tanto gli facciamo ricuocere, che sieno tutti disfatti, l'acqua diuenuta à libbre cinque, & che la medullare sostâza si comprenda essere nell'acqua, laquale coliamo, & poi (come è la intentione dell'autore) vi cuociamo i secacul, ouero le pastinache in suo luogo, & la dragontea piana, ouero lupha (che in questi 2. nomi l'uno Latino, & l'altro Soriano si legge, che amendue in voce nostra suonano serpentaria) & è la prima, che descriue Mesue piana di frondi differente alla seconda, che le ha crespe. Io arò, detto volgarmente iaro, è specie pure di serpentaria, & ha le facultà medesime di quella. Et non pochi per essere ellō meno agto dell'altre serpentarie lo costumano più volentieri. Il (cinco è animaletto simile alla lucerta, fuori che nelle scaglie ch'è giallo, & la sua coda è angolata, e non ritonda. Vendono alcuni mercanti certi altri animalucci per scinci pure simile alle lucertole, ma picciole di colore bigio, iquali per essere à veri scinci differenti, è male oprarli.

La compositione si farà accuratamente, & in questa propria guisa. cotte che sieno il secacul, ouero radici di pastinaca nella seconda acqua di ceci, & i satirioni, & le radici del taphano, & della dragontea nel latte vaccino; ouero pecorino col botturo, & olio di sisamo, si pesteranno sottilmente in mortaio di marmo, & si passeranno pel staccio, & trattigli in polpa, si poneranno col succo delle cipolle cauato di fresco, e non purificato, e nel mele schiumato prima da se, benchè alcuni, & non forse senza ragione, habbiano laudato che non si spumi altriimenti, per esser così crudo, si come dice Dioscoride più inflatiuo. Et insieme cōsfettandogli sopra al fuoco agitargli tuttauia con un legno à ciò atto, tanto che si consuma l'humidità superflua difettosa: che non essendo consumata faria corrompere, & inuffiare la compositione. E uenuti che sieno à perfetto essere, si aromatizaranno pur innanzi, che si leuano del fuoco col muschio triturato sottilmente, & con alquanto di zucchero fino. Poscia leuatogli dal fuoco, ui si ponranno dentro le pigne, i pistacchi, & le ceruella delle passere. queste ceruella sieno cotte in latte uaccino, & passate per lo staccio, poi incorporate che sieno bene insieme, ui si darano tutte le specie, auertendo

do innanzi, che si leuino dal fuoco, ch'habbino perfetta cottura: in questo modo confettato è da noi il diafatirione. si da, come dicono i migliori Medici, per due, o tre fere cō poco di buō vino, due hore avanti pasto in acrescere, & eccitar uenire. Ne cosa altra si proua, che faccia in ciò l'huomo più atto, ancora che in ciò sia debolissimo nel che come hora ci ricordiamo, habbiamo aiutati già de nostri amici nella loro età decrepita, & di natura deboli con vn confetto di nostra inuentione, fatto per più delicatezza in forma solida in questa maniera.

Togliuano le miglior parti del satirione, & luph piano lessati in latte vaccino, & dopo pesti, & passati per straccio per ciascuno, drāme tre di ceruella di passeri, ouero di colombi, drāme due di seme di rucherza, seme di cipolle, pepe garoffi, gengiouo, galanga, saferpirio, che chiamasi belzoino, per ciascuno dramma vna: di specie di diambra, & lembi di buon scampo per ciascuno dramme due, di pigne mondate once due: di zucchero dissolto in latte vaccino, & cotto debitamente libra vna. e fatto così d'ogni cosa confetto solido in morselli di oncia meza l'vno, ne dauamo vno la mattina, e l'altro la sera, ò innanzi, ò dopò pasto in collatione con poco di buon vino, & ualeua oltre ad ogni estimatione. a questo modo si può dar il diafatirione, & continuarlo per alcuni giorni, lecodo che è la complessione di chi l'ha a pigliare ò più, ò meno debole. E si possono commodamente ponere nell'istesso diafatirione le ceruella de i colombi per quelli de i passati, per essere di vna virtù, & di vna proprietà medesima; si come ci acerta la isperienza, & la fede, che ne fanno gli eccellenti, & peritissimi Gordinio, & Guainerio, & altri Autori dignissimi.

Confessione di scoria di ferro tratta dal nono ad Almanfore.

A preparar confessione di scoria di ferro, prendonsi di mirabolani di, bellerici, & emblici ana dram. cinque, di spigo, eipero, squinanto, & gengiouo, pepe, olibano, & ammio ana dram. due: di scoria di ferro infusa in aceto per vna settimana, & dopo tortefatta dram. quindici. confettasi ogni cosa con mele schiumato cotto con apozema di mirabolani emblici, che nominassimo nel capitolo della melanconia, & pigliasene ogni di quanto sia vna noce.

Osseruatione nella confessione di scoria di ferro:

Questa confessione di scoria di ferro è quella, che è in vto. la descriptione è nel nono ad Almanfore nel capitolo dell'hemorroidi, & fistole, che vengono nelle parti del sedere. E descrittā anchora da i Luminari dai Thesauro, e da altri, ma malamente ò sia stato per difetto di traduttori, ò d'impressori, c'habbiano scritto nel fine della copulatione di tutti i mirabolani drāme meza per cadauno, douendo esser scriuer il numero di cinque. E può qsto error essere nato dalla lettera s. laqual appo-

molte è signata per mezzo. & appo gli abachisti per cinque. Et è talmente errata la quantità della scoria, pure per difetto della htera s. che accompagnata con lo s. dinota il numero di quindici, ma diuisa l'vna dall'altra coi punti si come le hanno i sopradetti non dimostra più d'vno, & mezzo la onde quanto siano questi due error di importanza, lo giudica qualunque è intelligente. Auertisca pure ogni speciale a dispensare questi elettuario rettiamente; ne stimi alcuno troppo la quantità delli mirabolani, ne quella meno della scoria: percioche l'autore istesso gli può fare chiari. Et quanto sia esso elettuario d'ancuole composto al modo, in cui l'hanno descritto i Luminari, & il Suardo, ne possiamo noi fare certissima fede con la buona testimonianza delli eccellenti, & famosi Medici M. Benedetto Vittorij Faentino, & M. Homobono Cremonese i quali venuti nel tempo dell'assedio della Città, nostra patria per la in dispositione della Illustrissima & Eccellentiss. Mad. nostra Signora, & aggiuntauri lor la cura dell'infermità di M. Bastiano Hispano suo maggior domo, & di M. Gerónimo Bagnolo, che patiuano della milza, lor diedero ad vsare (dopo più rimedij preuati da altri) quantità per alcuni giorni di questo antidoto, con conferue cordiali insieme, il quale non hauendo noi all'hora, ce'l facessimo per seruirli prestare alli Castoli ottimi speciali, & a pena il primo giorno ne tolsero quantità di tre dram. che furon si sbattuti & fatti no euoli da vna fiamma quasi insopportabile, che lor si credè nello stomaco, che non poteuano hauer riposo, & vengero amendue da noi con queste parole, che non poteuano sopportare vn tanto fuoco. di modo pareuano essere infiammati, che non più mai credeuano sciorri d'vn tanto incendio. A cui noi rispondendo gli dicessimo il difetto & la cagione, che riportata a Medici detti causarono, che mandatici quelli a chiamare gli mostrassimo, che ciò tutto auuenuto era per cagione del mal composto elettuario, perche essi fecero indugiare gli indisposti per vna settimana, (che tanto per la preparatione della scoria noi stessimo a fare il nostro) la qual passata, & togliendo del nouo, che haueuamo fatto, si sentirono tosto rinfrescare con quella ottima facoltà appresso, che lor dissiò i mali humori, & gli fe liberi in breue con tanta laude nostra, quanto delli Medici. Et occorrendo allo Spagnuolo andarsene in H. spagna tolse con esso lui vna quantità dell'Antidoto da noi composto, & la descrittione corretta, & di nostra mano. Et se ad alcun pure patelle troppo la quantità della scoria, si possono giustificare oltre al proprio autore, come esserè giusta in altre compositioni, doue n'è più quantità. si come nella triphera, che fece Alban gi, nella quale sono cn. due, & nella triphera d Gal. recitare amendue da Mesue, doue se ne può metter tanta, che sia vguale a tutte l'altre specie, & che fumano senza essa scoria alla quantità di onc. di ciette, & di

ma vna. Et nella triphera maggiore ancora d'arre di Fenone, in che pure n'entrano dramme venti. Dellequali triphere soli questa di Fenone per essere in vso habbiamo descrittta, auenga, che sieno l'altre ancor dignissima. La scoria del ferro non è, come s'hanno pensato alcuni, quella squama, ouer battitura che esce da esso ferro nel batterlo su la incud; ma è quella superfluità terrestre, che a guisa di spuma è tratta dalli fabri della fucina dal ferro laquale è da noi, & da molti altri detta sporcizia, ò feccia, ouer stercio di ferro. Il modo d'infonderla, & torrefarla, si come vuole l'autore, lo diremmo al suo luogo.

I mirabolani s'operano rettificati con olio d'amandole dolci, auenga che non sia detto dell'autore nella compositione: ouero in altro modo s'amministrando, cioè si pestaranno con alcune amandole purgate dalla scorza, & così s'offeruano (come ci pare hauerlo dissepra detto) in tutte le compositioni, doue essi vadano in polue: e questo si farà per rimouere quella loro siccità, & asperità tanto al petto neieue. L'apozima de gli emblici è la loro propria lessatura. Nè già altro è apozima, che seruentione. Et perche l'autore dice nel fine della compositione hauerla nominata nel capitolo della melanconia, molti hanno voluto, & giudicato, che sia la decottione dell'epithimo scritta da lui nel predetto capitolo della melanconia, laquale decottione è virtuosissima a purgar quella, & alle sue febri. Fu il costume di costoro c'habbiam detto nel confettar questa confettione, di torre quantità sufficiente di mele, e con tant'altra decottione d'epithimo lo bolliuano, e poi nel confettarla l'amministravano. Et era questo cōtro l'intention dell'autore, non essendo questa mistione l'apozima de gli emblici il Manlio seruendo su questa confettione, dice di non trouare detta apozima nel capitolo, nel quale scriue hauerla nominata l'autore; ma si bene trouarui la decottione d'epithimo, con laquale, & col mele insieme giudica douersi preparar la confettione. Ma accortosi poi dell'errore nella decottione dell'epithimo ch'ei trasferiu (che noi perche non s'usa l'habbiamo lasciato, costumandosi appo tutti in suo luogo il sirope) dice ch'essa decottione secondo alcuni è quella, che intese Rasis per apozima nella fine della confettione di scoria di ferro, & ch'egli tien per fermo, che sia quella scritta nel fine dell'elettuario letificante, posto pure nel capitolo della melanconia, fatta in libbre tre di pura acqua con mirabolani, & emblici numero venti per ciascuno, & che tale da tutti deue esser tenuta, & adoperata. Nel che si come gli altri primi s'inganna, percioche la vera apozima de gli emblici deue esser fatta da gli emblici soli & tanto deono essere quanto sieno insieme i chebuli, & gli emblici, che sono cinquanta, si come si ueggiono nel letificante: perche a fare questa loro apozima, si offeruà quest'ordine.

Si pigliaranno di detti emblici cinquanta, & si romperanno, & grattaranno l'ossa. Poi si bolliranno in libbre 3. di pura acqua, finche ritornino a libbre 1. & si colerà. Alquale modo puossi anco far quella di ogni mirabolano. I quali bolliti poi col mele, vi lascin' il lor nome.

Elettuario magistrale per gli oppilati.

A fare elettuario mirabile a gl' oppilati, toglieti di pepe, & gengiouana oncia meza: di cardamomo, garoffani, deronici, & zaffrano ana drā me due: di tamarice oncia meza: di anisi, & di seme di basilico ana drā ma meza, di limatura accialina preparata oncie sei: di mele spumatolibbre tre. si fa elettuario, & dassene onc. meza per trenta mattine cōtinue

Osseruatione nell'elettuario magistrale per gli oppilati.

Valorosissimo è ueramente questo elett. alle oppilationi, si come ne habbiamo noi ueduto sperienze certissime, e tra molte questa in vna gentil donna, che essendo stata piu anni oppilata, si liberò cō questo elettuario, & con sì buon successo, che portò, & fece figliuoli non ne hauendo per l'adietro, per difetto della infermità detta, pattoiti alcuni, non c'ingrauidatisi. la limatura accialina può essere parimēte squama istessa, che sup. cadere dell'acciaio, battendolo i fabri su gli incudini. Alcuni hanno, benchè malamente, scritto tamarindi per tamarice.

Micheleta di Nicolò.

Micheleta è elettuario esperimentato, & valoroso alle hemorrhoidi, & alla torsione, & rugito del uentre. vale alla lienteria, & disenteria, & è ottima ad ogni solutione, e flusso di vètre. però fassi così. Pigliasi di mirabolani citrini, indi, e cheboli mōdati, & torrefatti, e seme di nasturtio torrefatto ana dramme 2. di mirabo. bellerici, & emblici torrefatti ana dram. 2. di cimino, carui, anisi, ammio, e finocchio infusi tutti per 24. hore, in aceto, & dopo torrefatti ana dram. vna e meza, di spodio: balauisti, sumach, mastice, e gōma arabica ana dr. una & grani quindici. si fregeola con olio rosato, & si tempera poi ogni cosa insieme con siropo miruino, e si da con acqua pluuiale la mattina, nel mezo di, et nella sera.

Osseruatione nell'elettuario micheleta di Nicolò.

Questa micheleta è descritta secondo, che l'habbiamo esposta, da Nicolò di Salerno. Il Miresio vi scema i mirabolani indi, et vi ha di più il carnabadio, che secondo l'intention sua, & come ci dichiara nell'antidoto hermodattoli, è il cimino d'Ethiopia. nel rimanente è cōcorde col Salernitano. si deue essa comporre diligentemente, & sia questo il mōpro prio.

Si netteranno tutti i mirabolani dall'ossa, et si romperanno grossamente, & in tegamo di terra si brustoleranno leggermente, & tanto, che mutano il color naturale. Ma sieno però prima (si come dice

L'autore) fregolati con olio rosato, dipoi si pestaranno sottilmente appresso pur nello tegame istesso si torrefaranno il cimino, li carui, gli anisi, il finocchio, & l'ammio, quali deono essere stati prima in infusione per vn di naturale in fortissimo aceto. Et sia questa loro infusione a modo di nutrimento, si conoscerà la torrefazione loro, perduto c'habbiano il proprio colore, e che cominciano a denigrarsi. Ora in questo stato venuti, & leuati dal fuoco, si fregoleranno con le mani vnti d'olio rosato, ouer di corogno, il quale piu vi si lauda: poi si pestaranno sottilissimi, quindi per le soli si triteranno benissimo lo spodio, li balaufti, il sumach, il maltice, e la gomma, e mischiando ogni cosa insieme con buona arte, si farà elettuario con siropo di mirri cotto perfettamente, & a peso quadruplicato, che sieno le specie. Il nome dell'abbruciatione ha piu gratia nel latino, & così ha medesimamente la torrefazione, dimostra, & significa l'una aflatione, & l'altra semicottione.

Athanasia maggiore di Mesue.

La Athanasia maggiore fa all'oppilationi del fegato, e della milza, & alla loro doglia, & a quella del stomaco, gioua all'afina, & alla tosse antica, & mondifica il petto. Vale al flusso del ventre antico, & sia cò sangue & alla doglia delle reni, & alle hemorrhoidi. Et è come il Philonio in leuare il dolore. In questo elettuario ha voluto Galeno, che sia messo il fegato del lupo per giouare all'infermità del fegato, onde à composto si prende di zaffrano, opio, mirrha, castore, isciame bianco, cordumeno, spigo, seme di papauero negro, eupatorio, fegato di lupo, e corno d'estro di capra, ouer (come hanno alcuni altri) di ceruo, per ciascuno parte eguale. Pestansi tutte le cose, che sono da pestare, l'altre si stemperano con vino, & confettansi con mele spumato, & dassi dopo sei mesi da mezzo auneo ad vno integro con vino dolce, & grato, ouer la pa, o succo d'adrua, & apio.

Offertione nella triphera magna di Nicolò.

Questa maggiore Athanasia è quella, che s'esserua, ce ne sono piu, & piu descrittioni d'altri autori, come di Galeno, di Auicenna, di Serapione, di Haliabate, & di Nicolò Mirelior: che tante, e tante ne descrive, le quali non si costumano. Ha questo nome d'Athanasia significazione, si come dicono tanti degni autori, di immortalità. Quelle cose che si hanno a stemperar col vino, sono quelle, che non si possono ridurre in polue, come l'opio, la mirrha, il castore, & talhora il fegato del lupo, per non esser bene u'issecato. Del cordumeno habbiamo detto di sopra esser il cadumomo de' Greci.

Trifera magna di Mesue.

La Triphera magna è utilissima, & di molto giouamento a gli affetti delle donne. Dassi & a donne, & a huomini con decoctione di anisi,

finocchio, & mastice, che gli amēdi il dolore, e' l' vizio dello stomaco. A' difetti di matrice per frigidità si da stemperata con vino tepido, in cui sia decocta arthemisia: Et fattone pessario nel bambace, e cō olio moscato, & arthemisia ben trita, e postolo ben dentro nella natura a dōne non concipienti, procura il menstruo, & aiuta il concipere, & l' & ingrauidas si. Beuta con buon vino, nel qual sia bollita mandragora, ouer sambuco, induce sonno. A fanciulli noiosi, e che molto piangano, si da in pilule a modo di ceci, & irigata con latte di donna, gli acqueta quel sonno; si prepara in questo modo. si togliono d'opio dramme due, di cinnamomo, garofani, galanga, spigo, zedoaria, gengiouo, costo, storace, cal. (calamento) calamo aromatico, cipero, ireos, peucedano, acoro, radice di mandragora, spigo celtico, rose, pepe, seme d'anisi, di finocchio, di petro sello, di apio macedonico, di drauco, di iosciamo, di cimino, di ocimo, & hissopana dramme vna: di mele quanto basta.

Osseruatione nella triphera magna di Nicolò.

Questa triphera magna è visitata molto, & a due guise si tiene preparata, l'vna con l'opio, & l'altra senza. Quella senza opio è più effica e nella prouocatione de menstrui, & in pessario, cioè supposta, messa nella natura, ne trae il primo, o' l' secondo di vn certo che mu' ilagginoso: ma tenutalaui per vna settimana, & rimouendola se sia bisogno, mena il menstruo abbondantemēte. Alcuni traslatori v'hanno aggiunto (peru siamo noi in abbaglio) il calamento, hauendo eteduto, che calamita, detto allo storace, habbia voluto dire calamento. Alcuni nel trascriverla v'hanno leuato l'hisso, & alcuni altri hanno posto in suo luogo il dictamui. Noi in questa variatione habbiamo creduto al Miresio, & postouil' hisso, & così anco vi lodiamo il calamento; quantunque, come habbiamo detto, vi sia posto in abbaglio. s'auertira, si come dell'altre medicine opiate, di non dare quella fatta con opio, se non dopo la fermentatione di sei mesi.

Requie magna di Nicolò.

La requie magna è così detta per acquetare col sonno i febricitanti di febre interpollata, quotidiana, terzana, quartana, acuta, vie più che acuta, pariamola così. Si pigliano di rose, & viole ana drame tre: d'apio, iosciamo, meconio, papauero bianco, mandragora, seme di scartola, di lattuca, di porcacchia, di psilio, noci moscate, cinnamomo, & di zuccharo ana dramme una e meza: di sandali bianchi, sandali rossi, tandali citrini, spodio, e tragacantho, ana scropoli due, & grani cinque; di miele spumato quanto basta.

Osseruatione nella Requiemagna di Nicolò.

È questa Requie magna in uso in alcune parti. Dassi ella a più guise, e con diuersi liquori, secondo l'intentione de gl'infermi: si come ha Nico

lò nel fine dell'istessa compositione. Meconio è proprio nome di papauero domestico, del quale ne sono, come dimostra Dioscoride, due specie nel genere istesso: il bianco, & il negro, amendue notissimi. ci sono ancora altre specie di papaueri, ma non si hanno questi ad intendere sotto nome di meconio: si come è il papauero erratico, il cornuto, lo spumoso, & il rosso, detto volgarmente rosa canina, & cronfalone. chiamasi parimente meconio l'opio, ilquale è succo tratto da i papaueri negri. Et in più cōpositioni scritte da Greci l'habbiamo noi letto & meconio, & succo di meconio negro, & opio meconio, perche in questa requie essendo l'opio, o'l papauero, bianco, intenderassi per meconio il papauero negro: & sieno gli istessi semi, auertendo appresso, si come delle altre compositioni opiate, di non darla le non dopo la fermentatione sua di sei mesi.

Confettione di philone tratta da mesue.

La confettione di Philone di sua propria inuentione, è efficacissima, & certissima in sanare gli acutissimi dolori dello stomaco, de lati, delli hypochondri, del fegato, della milza, delle reni, e della matrice cautiati, & eccitati da crudi humori, da grossa ventosità, & da frigida temperanza, lequali forgendo con molta vehemenza possono indurre casi di morte. vale similmente a chi è in pericolo di suffocarsi: al molto senghiozzo e difficoltà di orina è mirabile. fassi così. Prendonsi di pepe bianco, & io sciamo bianco ana dramme venti: di opio drāme dieci: di zaffrano drāme cinque: di spigo, pirethro, & castore ana dram. vna, confettasi cō tanto mele spumato, che sia a peso quadruplicato a tutte l'altre cose. la dose è come ceci, ouer fava piccola con quelle cose data, che vi son più conuenevoli. Et di quelli sono, che vi pongono la terza parte di vna dramma di muschio & è sublime.

Offeruatione nella confettione di Philone.

Dolle cōpositioni, & antidoti di Philone Tharsense philosopho, & medico eccellentissimo, tre sono state, & sono le più famose, & offeruate, l'vno è questa prima di sua inuentione, ch'egli in versi oscuramente scrisse in enigma, & che poi Galeno nella seconda parte del nono libro della compositione de i medicamenti, doue sono detti versi, dichiarò in picciol prosa, & è l'istessa compositione, che è questa descritta da Mesue, fuori però che d'hauer quella di euforbio in luogo del castore. il muschio, che vi s'agliona (ha detto Mesue) mettere alcuni, è stata piu tosto additione per l'uso di alcuni saui, & diligenti, che ne hanno aggiuntata, essendo egli nella intentione pretiosa, che vi fosse posto dal proprio autore. la seconda è quella detta dal nome dell'autore, & da Romani, che l'vsarono Philonio Romano: laquale per essere a q̃ta prima & di virtù, & di facoltà equiualente, & essendosi per lungo vso nell'Italia frequentata, e auuenuto; che ella sola si offerua, & si adopera ancho in luogo

di questa. La terza è il Philonio Persico, si ruato da Persiani, & da noi ancora hoggi di, & da quasi tutte le nationi: le quali compoite qui sotto stenderemo.

Philonio Romano Tarsense di Auicenna.

Il Philonio Romano Tarsense fa ualentemente a diuerse infermità, & massimamente a dolori colici, & è sedatiuo di tutti i dolori interni, & induce sonno. fassi in questo modo, toglionfi di pepe bianco, iosciamo bianco ana aurei uenti: d'apio aurei dieci. di zaffrano aurei cinque: di euforbio, spigo, & piretro ana aureo uno: di castore, zedoaria, doronici, perle non perforate, & sel ana dram. vna: di mele spumato quanto basta. se ne da comē vn cece con aqua tepida.

Osseruatione nel Philonio Romano Tarsense.

Questo Philonio Romano è detto d'Auice. nel quinto lib. doue v'introduce Gal. a parlarne in persona dell'autor proprio. egli si costuma, & si commenda ancora più di quello, che scriue Nicolò nel suo antidotario. Il Manlio nel trascriuerlo ha errato nel carattere de' pesi, ponendo dramme per aurei, & nella fine dramma meza per una integra. Il sel è medicina (dice Auicenna) di complessione simile al gengiouo caldo, & secco nel terzo grado, il quale essendoci incognito, ci è forza (& lo consentono i Dottori di medicina) di porre in suo luogo l'istesso gengiouo, conferendo anch'egli, si come il pepe alla stupefattione nociua dell'opio:

Philonio Persico di Mesue.

Il Philonio Persico è di grādisima uirtù al flusso del sangue di qualunque lungo si uenga egli, & al suo sputo, ò siati tosse, ò non vi sia. E valoroso alla dolorosa superfluità similmente de i menstrui, & a quella dell'hemorrhoidi, & alla egettione del corpo sanguinolente, & alle donne grauide, allequale si rompe il menstruo, e li conserua la creatura nella madrice: la compositione è questa. Piglianfi di pepe bianco, e feme di iosciamo bianco ana dramme uinti: d'opio, & terra sigillata ana dramme dieci: di scedenei, & zaffrano ana dramme cinque: di castore, spigo, piretro, euforbio, perle non perforate, carabe, zedoaria, deronici, & ramich ana dram. una: di canfora la terza parte d'una dram. di mele rosato colato quanto basta. Dassi da meza dr. ad una integra con succo di piantagine, ouer con acqua di rose, & uino puro in moderata quantità.

Osseruatione nel Philonio Persico di Mesue.

Questo Philonio Persico pesto da Mesue nel fine del capitolo dell'uscita del sangue per bocca è usitato, & laudato ancora più di quello, che pone Auicenna nel quinto libro dopo al Romano a questo poco differente. Molti traslatori nel trascriuere questo hanno errato nel principio scriuendo papauero bianco per pepe bianco. Altri ancora si lo

no fortemente ingannari, dichiarando il scedenegi esser seme di canape per trouarlo in alcuni testi cō aspiratione così scritto schenegi. I quali hanno voluto, & vogliono, che così aspirato sia il seme di canape: il che si come è approuato da più saui, è in tutto falso; perciocche aspirato & non aspirato è il lapide ematide, il quale piu si conuiene in questa cōfettione, che il detto seme. Et che debbia essere esso ematide, euidentemente si può conoscere in Mesue nel quarto libro al cap. 2. dell'vscita del sangue della bocca. onde è pur detta questa confettione, doue parlando delle medicine particolari ottime a tal difetto lo chiama in vna compositio ne di trochisci di Paolo scedenegi lauato. Et poi nella medicina, che seguita Zaccharia Arazi lo chiama (& è pure vn medesimo) ematide. Et in questa nostra opinione vi habbiamo ancora veduti i migliori interpreti di Mesue. sarà ottima la electione di detto ematide, quando si eleggerà duro, frangibile, & che tinga in rosso, & in faretza traggia al nero, il pepe, il castore, l'cusorbio, il pirethro, & il zaffrano, sono in questa confettione, & così in altre opiate doue vadano, il temperamento dell'opio con la loro calidità, con laquale saldano la nociua sua frigidità, e gli reprimono, gli maturano, gli risogliono & gli carminano. la congelatione sua stupefattiuu, lo spigo, le perle, carabe, la zedoaria, i, deronici, & i ramich vi sono a confortatione de i spiriti, la terra sigillata & lapide ematide per virtù di alitiogere, di refrigerare di riempir la concauità, e saldare, e stagnare le sanguinolenze, e'l vomito del sangue, di che questo antidoto con l'opio insieme è tutto, come è detto, virtuosissimo.

Elettuario di bacche di lauro di Rasis.

Lo elettuario di bacche di lauro è valoroso alla passione illiaca, & la terale, & al dolor de gli intestini prodotto da causa frigida, ouero uentosa. fassi in questo modo, si prendono di foglie di tutta secca dramme dieci, d'ammo cimino, nigella, ligustico, origano, carui Alessandrini, amandole amare, pepe nero, pepe lungo, mentbastro, dauco, acoro, castore, & bacche di lauro ana dramme due: di serapino dramme quattro, opopanaxo dramme tre, confettasi con mele spumato, che sia ad vguale peso di tutte l'altre cose.

Osseruatione nell'elettuario di bacche di lauro.

Questo elettuario di bacche di lauro, è molto in uso. la descriptione è nel nono ad Almanfo, nel capitolo della passione colica, si deue cōfettare, come vuol l'autore, con tant'altro mele spumato, che fieno tutte l'altre cose insieme, & non più: & questo per piu sua efficacia. Alcuni, perche molto l'adopranone christieri, lo preparano al modo de gl'altre elettuari, cioè d'once tre di specie per lib. 1. di mele: la nigella scritta assolutamente, vogliono moli saui, che sia il gittore detto melanthio,

thio, benchè in questo elettuario si laudi più assai la nigella citrina. I carui Alessandrini, si giudica, che sieno i semi dell'apio Alessandrino a tutti notissimo.

Dianiso di Mesue.

Il Dianiso sana la frigidità, & vètosità del stomaco, e flemma cruda, che v'abonda, & la tosse lunga, nata da cagion frigida: para si così, si togli d'anisi dram. 20. deliquititia, & mastice ana dram. otto: di carui, macis galanga, gengiouo, finocchio, e cinnamomo ana dra. cinque: de tre pepi, calamento, pirethro, e cassia ana dramme due: di cardamomo, garofani, cubebe, zaffrano, & spigo ana dram. una e meza, di zucchato oncie due: di mele spumato quanto basta.

Osseruatione.

Questo Dianiso è in uso, & è descritto da Mesue, il pirethro è radice molto saluare, si deue eleggere l'orientale per più perfetto: l'italico non si crede, che sia il vero pirethro.

Hiera d'Hermete scritta da Mesue.

Della hiera d'Hermete, ch'è confettione di luph, il giouamèto è efficacissimo, e preuato alla doglia di testa, alla hemictanea, alla vertigine, alla paralisa alla epilessia, al tremore, & alla tortura della bocca. purga l'humor grosso, viscoso, & sottile de scendente dal capo ne' nerui, nelle giunture, nello stomaco, & in tutto il corpo. Fa utilità grande, & certa alle doglie delle giunture, e delle reni, & alla colica difficile, & della matrice, onde a farla, si piglia l'aloé onc. 1. di trochisci, di coloquintida aurei otto: di turbiti, agarico, dell'vno & l'altro luph essicati, iteos, le rapino, mirabolani citrini, cheboli, & indi ana dram. vna, & meza: di gengiouo, cinnamomo, mastice, eleboro negro, bdello, enforbio, alaro, cassia ligne, sale indo, castore, zaffrano, seme d'apio, di lignistico, cocognidio, & sticados ana dra. 1. di squilla artostita dram. 2. s. di scammo. dram. 2. Fassi d'ogni cosa buona trituratione, saluo che delle gòme, che si dissoluocono con uin odorato, & si giouolgon esse polui in succo di cucumeri asinini sino che s'intuppano, poi si secano, e di nubuo s'inuolgon ne medesimi cucumeri asinini con alquato d'olio di abci, & si secano: poi si confetta ogni cosa insieme con tanta quantità di mele spumato, che sia essa confettione a modo di pasta la dose è di una dramma & due dopo la fermentatione di sei mesi.

Osseruatione.

Questa hiera d'Hermete è quella, che si vfa, & che pone Mesue nel suo antidotario, & che descrive anchora ne suoi semplici nel capitolo del luph: ma in detto luogo la pone nella propria forma, in cui già la scrisse Hermete proprio: la quale a questa non di altro è differente, che della coloquintida permutata da Mluc ne trochisci alandabal, & del bdello.

bello aggiuntoui da esso Mesue a buona ragione, & vrile molto, essendo egli virtuosissimo in ratificare, & reprimere il difetto, & nocumento del succo de cocumeri asinini, si come assai bene notifica Mesue nel loro capitolo. Alcuni si son ingannati in questa compositione nello stima regli otto aunci de i trochisci troppa quantità, non essendo la coloquintida nella descriptione, d' Hermete altro che otto dramme. Altri non so uerchia, ma giusta conosciutola, l'hanno istimata, & dettola: & per tale la conoscerà chiunque è prudente nell'arte medicinale, nellaquale essendoui Mesue prudentissimo non senza miglioramento (come è giudicato da chi sa) permuto così la coloquintida ne i suoi trochisci, e gli accrebbe nel peso, & questo fece egli come è opinione de più sauij; accioche integramente la confettione hauelle la proportione delle dramme otto della coloquintida, laquale non haurebbe hauuta, se così non l'accresceua ne gli otto aunci. Serà la preparatione sua con diligenza, & massimamente la inuolutione delle specie nel succo de cocumeri asinini, e nella quantità del mele ancora, ilquale spumato che sia, come è detto nella descriptione, tanto deue essere solamente ch'adoppia nel peso tutte le specie, intendendoui ancora le gomme. Alcuni triplicano il mele alle specie per più delicatezza di gusto, ma n'è così confetta la hiera più debole. Si hauerà ancora auuertenza di non darla se non dopo che sia stata fermetata sei mesi, per la malitia pericolosa del succo de i cocumeri asinini, le gomme si dissolueràno a cagione di virtù più confortuole in vino ottimo, quârunque senza dissoluerle, si possono ridur in poluere.

Hiera di Logadio scritta di Actio.

La hiera di Logadio sana la locutione impedita da qual si uoglia materia humorale, purga la melanconia, & la flemma, vale alla uertigine & oscurità de gli occhi, al mal caduco, alla paralisis, al timor delle membra, alla doglia della testa, hemicrania, e cephalaea, & a doglia di costate, aiuta le sciatiche, & arthetiche, gioua alla infettatione, & macchia della cotica, come morfea, albara, & lepra. Et prouoca il menstruo. ordina si così, prendonsi di coloquintida dram. xx. di squilla arrostita, armoniac, agarico, scammonaea, elleboro negro, & hipericone ana dram. vna, di epithimo, polipodio, aloë, camedrio, matrobio, & cassia ana dram. otto di mirrha, pepe bianco, pepe negro, cinnamomo, zaffrano, opopanax, castore, serapino, seme di petrosello, & aristolo, hia ana dram. 4. confettasi con mele, & dassi da due a tre, & fino a quattro draume.

Osseruatione nella hiera di Logadio.

Questo hiera di Logadio è l'istessa, che disciue Actio nel terzo libro a cap. 116. & che recita il Brasauola, nelle sue pilule: & quella che offeruiamo noi per la più uera, e legitima d'esso Logadio medico a suoi di eccellente, si come più altre descriptioni riferite da più altri autori,

ne fanno chiarissima fede . costumano la maggior parte delli speciali, anzi quasi tutti la hiera detta da Nicolò Logadione Mēphito a questa assai diuersa, laquale può egli hauere tratta da questa facilmēte cō accrescimento di più semplici, quātunque dica il Brasauola, dopo il rider si della Etimologia, c'ha detto Nicolò, al nome di Logadione, & Memphito, non l'hauere conosciuta. Le gōme si dissolueranno con vino odorifero, auenga che non sia detto dall'autore, & cōfettarassi poi cō mele, che quadriplifica il peso di tutte le cose, & perche si sodisfaccia ogni uno della differēza, che è tra questa hiera di Logadio, e quella di Nicolò, uegga ciascuno quell'antidotario dello stesso Nicolò, e conoscerà essere, come habbiamo noi detto. Vedano poi ancora, se vogliono la hiera di questo nome di Logadione di Artuario, di Auicenna, & di Serapione, & vedanno hauere tutte alle facoltà, & all'andare una intētiōne, & potere medesimo, & hauer essi autori tratte dette hiere da questa uera di Logadio, quantunque eglino non vi habbiano aggiunti altri semplici.

Hiera di coloquintida recitata da Mesue.

La hiera di coloquintida d'inuentione di Ruffo purga'l capo, lo stomaco, e tutto il corpo da gli humori grossi, e viscosi, & caccia soluerdo la colera negra, conferisce alla pazzia, alla melanconia, all'epilepsia, alle uertigini, alla tortura, & alla paralisa. dirompe le uentosità, conforta lo stomaco, & la digestione, & è medicina ottima all'ulcere maligne fistolose, al cancro, & alla lepra. a comporla si togliono di sticades, agari co, & chamedrio ana dramme dieci, di coloquintida eletta dram. uenti (& in altri per la coloquintida si legge trochisci alanda hal. dram. 25.) di serapino, & apoponago ana dram. otto, di seme di petrosello, aristolochia rotonda, & pepe ana dram. cinque, di cassia dram. sette: di cinnamomo, zaffirano, spigo, mirrha, & polio ana dra. 4. s'infonde la mirrha in uino ottimo, & pestate le altre, si confetta con mele spumato.

Osseruatione nella hiera di coloquintida.

Questa hiera di coloquintida di inuentione di Ruffo, medico Ephesio, & descritta da Mesue, è quella che si prepara, & che è commendata ancora più di certe altre, che pur si leggono di questo nome in altri autori. Non serà in questa se non ottimo modo nella preparatione sua d'infondere, & dissoluer insieme con la mirrha il serapino, & l'opoponaco, quantunque nō habbia nella compositione, detto l'autore altro, che la mirrha, che pure si preua con tale infusione, & dissolutione, che dia all'antidoto più uirtù confortatiua, et così preui ancorà per la coloquintida i suoi trochisci, si come stanno nella descriptione, & le cinque dramme di più, che ui leggono, non ui sono, se non a fine solo,

che la confettione habbia la giusta proportione delle dram. vinti della coloquintida.

Hiera magna di Nicolo.

La hiera magna vale a diuerse passioni del capo alla distemperanza dell'orecchie, de gli occhi, & della matrice, purga lo stomacho ottimamente, emenda le offese del fegato, rimoue la durezza, e male di dispositioni della milza, & è di giouamento alle reni, & alla vesica, onde si prepara nella seguente guisa. si prendono di cinnamomo, spigo, zaffrano, squinato, asaro, cassia lignea, xilobalsamo, carpobalsamo, viole, assenzo epirhimo, sticados, agarico, rose, turbitb, coloquintida, & mastice, ana scropoli due: d'aloe quanto che sieno tutte le spechie, di mele quanto basta. d'assene dramme tre la mattina con acqua calda. facendo alquanto di digiuno, & in pilole: se ne forma da quindici a diciasette, & si danno con diagridio.

Osseruatione ne'la hiera magna di Nicolo.

Questa hiera magna, uero composta come è ancor detto, è di Nicolo, & è quella, che s'offerua. Vi s'aggiungono, quando si prepara per pilule scrop. quattro di diagridio, cioè a tutta la compositione, & formasi con mele rosato. Ma preparandola per christieri, ne qual è molto usata, si confetta cō mele spumato più quattro volte, che sieno tutte l'altre cose insieme.

Hiera picra di Galeno.

La Hiera picra detta di Galeno, non cede di dignità ad alcuno astrop antidoto, & massimamente nell'indispositioni dello stomacho, & più quando l'aloe è lauato, perciocché è più all'hora confortatiuo, quantunque nel soluere sia più debole. È valorosissima alla souersione, & nausea del stomaco, & alle tue infermità, & a quelle del capo, del fegato, delle giunture, delle reni, della matrice, delle membra, & dell'altre parti frigidè, & caccia l'humidità, & putredine in loro generate. Vale alli molestati dalla sete, & a gli hidropici, & ad ogni infiatione, & ventosità, alla digestione tarda, & alla difficoltà dell'orina, caccia la colera, & la siema. È ottima all'infiammatione interiore ch'è vna cagione di postume intrinseche flemmatiche. Aumenta il calore di que' luoghi, per doue il la passa. Acuitte i sentimenti a letterati, & lor s'ecorre all'hora che per troppo studiare, leggere, & scriuere si trouano oppressi, & faticatissimi. Farla si prendon di cinnamomo, legno del balsamo, asaro, & spigo nardo, mastice, & zaffrano ana dramme sei: d'aloe dramme cento.

Osseruatione nella hiera picra di Galeno.

Questa hiera picra detta di Galeno è una delle più usitate, per le cui mirabili facoltà, & diuine, n'ha hauuto ella il nome di sacra. che così il nome di hiera è intesa appresso de' greci, & picra d'amertudine, sopra
alla

alla qual compositione, quantunque molto, haueſſimo preſuppoſto di ragionarui, ne ſiamo nondimeno poſcia reſtati, hauendo trouato il Braſuola hauerne detto a baſtanza, & con eccellẽtia nelle hieie delle ſue pilule, & parimente hauerne toccato i Reuerendi d'Araceli nella loro cenſura ſu Meſue nella hiera pietra. Queſta, che diciamo eſſere detta di Galeno, è quella, che più generalmentes oſſerua, & che ſi lauda ancora più ſi tiene elia preparata a tre guiſe. l'vno a forma d'elettuario, con libbre quattro di mele ſpumato per ogni libra, che ſia la polue: l'altra ſi tiene in maſſa di pilule, & chiamasi pilule di hiera pietra, ouero ſemplice, la terza tienſi in polue ſottiliſſima, che ſottiliſſima tutta deue eſſere quantunque l'aſaro per prouocare l'orina fuſſe mighore trito groſſamẽte, accioche meglio n'entra, & trapaſſa l'aloe per le vie anguſte, e ſirette ſenza impediçion d'alcuna groſſezza. E queſt'ultima in polue la hiera iſteſſa di Theoniſone: percioche, come ſi comprende aſſai bene da Galeno, ne fueſſo il primo autore, & è quella, che il piedetto Galeno uſò in Roma al ſuo tempo, & quella che tanto ſi troua appreggiata, & celebrata da Andromaco, d'Asclepiade, d'Aetio, da Paolo, da Galeno, da Auicenna, d'Attuario, da Meſue, & da tanti altri digniſſimi, per le virtù ſue degne, & ſublimi: auenga che non tutti ſi conſacciano ne ſemplici, & nel loro peſo. Daſſi in poluere, & ſola & in permiſſione d'altri medicinali quanto ſia vn cucchiaro, ch'è peſo d'uno dinaro, cioè d'vna dramma commune, e più ancora, & meno, ſecondo che richiede nò l'indispoſitioni de gl'infermi. Et con eſſa ſi magnificano altri medicamenti a gran virtù: ſi come ſono le pilule del lapide armeno, le cochie, leſſaiareth, le alandahal, le ſtomatiche, quelle d'agarico, & molte altre. Si troua ancora in eſſa compositione eſſerui aggiunto da Fiſici digniſſimi, & medici prudentiſſimi altri ſemplici: come legno aloe, caſſia, ſquinantho, carpeſio, mira bolani, agarico, epithimo, toſe, aſſenzo, & altri diuerſi, nominandola pur ſempre hiera pietra di Galeno. Bè che niuna, ch'habbia tale additione ſi coltuma, fuori che quella cò agarico, la cui additione daſſi in detta hiera d'eſſo agarico in tanta quantità quanto ſia vno de primi ſemplici, ſi come diremmo nelle ſue pilule. Noi offeruiamo componendola in elettuario comporla con mele ſpumato a doppio peſo che ſia la polue. Et ſi proua poi coſi compoſta eſſere valoroſiſſima, & eſſerne intieramente ſodisfatto Galeno dell'ordine, che ha egli meſſo di darla con mele ſpumato. Il Theoniſone, & il Suardo uogliono che ſia compoſta con tanto peſo di mele, quanto ſia la poluere: a queſto modo conſertata ne diuene elia poi in breue duritiſſima, ne qual douria, mantien forma d'elettuario. La onde ſia aſſai meglio a conſertarla, come habbiamo noi detto, con mele a peſo ſuo doppio. Et in queſta maniera veggiamo douere eſſere la conſertio-

ne d'ogni altra hiera, nell' Hermetica propria lo specifica l'autore dicēdo douerli tutta confettare cō tanta quantità di mele, che diuenga come pasta. Et se nell'altre hiere non è esplicato sì chiaro, non è però, che tali non debbiano essere, confettate, sì come benissimo fa ogni diligente Medico, perche sono le hiere confettioni, che si danno in poca, ma valorosa quantità. Abbiamo per ottimo consiglio lo aspergere nel mele polcia, che è spumato, & posto le specie, alcune gocce di uino odorato per essere in ogni medicina di qual si uoglia qualità intentione di confortamento, sì come ci hanno fatto conoscere molti Medici nella dottrina, & arte medicinale eccellentiss. s'auertirà nel comporla di non mettere le polui nel mele infino a tanto, che non sia egli diuenuto freddo, accioche l'aloë non s'ammassa, & stringasi insieme a guisa di duro viscoso. Alcuni hanno detto non douerli dare hiera innanzi la fermentatione sua di sei messi, & che fatta che sia, si debbia sepellire in grano, ouero in ortzo, ouero sì cōfetta, & che è meglio ò di Giugno, ò di Luglio. Il che da prudenti è riucato in dubio: percioche si dà ella uirtuosissima fermentata di poco senza essere stata tepelita in cosa alcuna, & confettata d'ogni tempo.

Elettuario detto Benedetta semplice di Nicolò.

La benedetta semplice purga la flemma, & la cholera. E valorosa alla gotta arthetica, & alla podagta causata da frigidità. Conferisce molto alli vitij delle reni, & della uesica. si para in questo modo. si togliono di turbith, elula, & zucharo ana dram. 10. di diagridio, hermodattoli, & rose ana dra. 5. di garoffani, spigo, gēgiouo, zaffrano, sassifragia, pepe lungo, ammio, amomo, cardamomo, sperma d'apio selino, carui, sal gēma, galāga, macis, seme di finocchio, di sparagi, di bruschi, di lithospermo, polipodio, & lapis lincis ana dramma vna: di mele quanto basta.

Osseruatione nella benedetta di Nicolò.

Questa benedetta semplice è descritta nell'antidotario di Nicolò, & è molto in vso. Nella descrizione mancano in alcuni testi l'ammio, il polipodio, & il lapis lincis. Et euui due volte il milium solis, che così è ancor detto il lithospermo, ouer grano del Sole l'errore può essere di leggieri auenuto, che alcuni traslatori habbiano preso per lo selini (spermatiss) (così detto ne testi latini) due cose, il seme del petrosello, e'l lithospermo, non essendo però altro, che'l seme detto del petrosello, così sotto questo nome di sperma, s'intendono ogni sorte di seme nati, come frutti. & questo benissimo si conosce nell'elettuario detto di spermatone di Mesue, composto tutto di semi, fuori ch'l gēgiouo. Il Preposito dice, che'l diagridio in questa cōpositione nella glossa, & postilla, che sopra vi nota, non deue essere più di due dramme, allegandone questa ragione: che più assai è potente il diagridio nelle cinque drame, ch'è

per soluere la colera, che non è il turbith nelle dieci per soluere la flemma, di che n'ha l'antidoto la facoltà principale: ma questa si fatta sua ragione è in tutto riprobata, & reuocata indietro da Medici col nō poco marauigliarsi, che nō habbia egli conosciuto, che appresso alli turbith sono ancora gli hermodartoli, l'esula, il polipodio, & il sal gemma: tutti nel soluere la flemma valorosissimi. Ma che chiarezza si vuole piu di questa: che le Benedette di Nicolò Miresio Alessandrino, dellequali è tratta questa, in che pur sempre vi si legge di diagridio la metà di quello, che lieno il turbith?

Cassia tratta per christieri magistrale.

La cassia tratta per christieri purga la colera, & la flemma, purifica il sangue, estingue le inflammationi, ammorza la sete, mondifica lo stomaco, risolve, & opera senza alcun nocumento, & conferisce alla molta calidità, parasi così, si pigliano di zucchero rosso, & humido libre 4. di mele libre otto, di decottione commune per christieri libre 12. si coce ogni cosa insieme a spessitudine di mele, & aggiunte di polpa di cassia lib. 4. di prune lib. 2. si fa sopra al fuoco, che vengono a consistenza d'elettuario, & serbasi.

Offeruatione.

Questa cassia tratta per christieri è dignissima molto, ce ne sō molte altre descriptioni che diuersamente offeruano gli speciali: delle quali sol questa habbiamo noi scritta per esser prouata per lungo uso valentissima. Non si farà la cassia bolir troppo sul fuoco.

Elettuario contro a vermi magistrale.

All'elettuario contro a vermi prēdonsi di corallina colta di quel anno oncie 6. di liquiritia rasa oncia 1. d'anisi mōdi, & seme di porcacchia ana oncie me. di garoffani fini dra. 1. si poluereggia ogni cosa benissimo. Poi con libre due di mele nouo ben spumato si fa elettuario, & dasciue da vna fino a 4. dra.

Offeruatione.

Tra molti, e molti elettuarii contro a vermi quest'habbiamo eletto per'l migliore per l'operationi sue degne, & marauigliose piu volte vedute, & prouate.

Elettuario di legno aloe.

Lo elettuario di legno aloe è così efficace in confortar le virtù naturali, & animali, che piu non si potrebbe dire. & per dō fortifica il cerebro, & lo stomaco ottimamente. & a comporlo si togliono di legno aloe, & di rose rosse ana dram. 8. di garoffani, spico nardo, macis, noce moscate, gallia moscata, cubebe, cardamomo maggiore, & minore, mastice, ciomaiomo, cipero, squinato, zedoaria, been bianco, & been rosso, folio, sera cruda, perle, coralli rossi, charabe, foglie di cedro, (c

ze di cedro, maggiorana fistimbao acquatico, mentha secca, pepe lógo
 gengueuo ana di amme 4 di ottimo muschio scropolo vno, di ambra dra.
 1. f. fassi elettuario con mele di mirabolani emblici, & miua. aromati-
 zata.

Aromatico garofilato.

Questa confettione è buona molto a confortar la digestione, & il cer-
 ueilo, & il cuore, & così fassi. Pigliasi sette dr. di garofani, & vna p^{re}spe-
 cie di macis zedaira: galanga, sandali citrini, trochisci di rhodon, cin-
 namomo, legno aloe, spica inda, pepe longo, cardamomo, quattro di ro-
 se rosse, due per specie di liquiritia, e di galia moscata: duoi scropoli di
 folio, e due di cubebe, vno di ambra, & mezzo di finissimo muschio, fa-
 ciasi elettuario con tanto siroppo di cedro, quanto fa bisogno.

Aromatico nardino.

La confettione di aromatico nardino accresce le forze a debili, & al-
 le parti principali di tutto il corpo, si come è al cuore, al cerebro, al fega-
 to, al polmone, allo stomaco, alla milza, alle intestini. si fa in questa gui-
 sa. si prendono due dram. di spica inda, due & meza di liquiritia, quat-
 tro di rose rosse, vna & vn scropolo per specie di gallia scbellia, di cube-
 be, legno aloe, macis, garofani, cinnamomo, folio indo, anisi, scorze di
 cedro, & trochisci di rhodon, cinque di pignuoli purgati, & cinque di
 mandole mondate: due dram. per parte di gomma arabica, & di dra-
 ganti: mezzo scropolo di muschio, & tanto siroppo rosato, quanto fa biso-
 gno.

Elettuario di cinnamomo.

Vale l'elettuario di cinnamomo alle passioni di cuore, a diffetti ma-
 zicali, a stomachi infrigidi, al cerebro humido troppo, quanto altro
 medicamento. però si compone così si pigliano quindici dra. di elettus-
 simo cinnamomo: quattro per specie di canella commune, di cumino,
 & di enula, sette di galanga, tre per parte di garofani, di pepe longo, di
 cardamomo, maggior, & minore, di gengueuo, di macis, & di noce mosca-
 ta, & di legno aloe: vna dr. di zaffrano, & cinque onc. di zucchero finis-
 simo. si compone con mele spumato, alcuni l'viano in poluere con al-
 trotanto zuccaro, quanto pesano tutti i semplici. alcuni vi aggiungeno
 due scrop. di muschio.

Triphera moscata di Alcanzi.

Questa confettione è tanto nobile, quanto alcuna altra, che raccòta
 ta ci sia in fortificar tutte le viriù. però a farla si pigliano cinque dra. p
 specie di mirabolani cheboli, indi, emblici, & bellicici, di pepe longo,
 & di tonde, di gengueuo, ciperio, cinnamomo, & spica, due di seme dia-
 neto, & due di seme di porro, vna e meza di canella, garofani, noce mo-
 scate, & rose, & seme di pastinaca: vna per parte di macis, cardamo-

mo, galanga, & legno aloe, dieci di seme di nasturtio, un scropolo di muschio, si compone con mele spumato, & alcuna volta vi si aggiunge due dramme di scoria di ferro preparata.

Elettuario di reubarbaro.

Questo elettuario in confortar il stomaco, & il fegato non ha pari, & fassi così. si pigliano cinque dramme di reubarbaro, cinque di succo di eupatorio, & cinque di succo di absinthio: meza per specie di fumotere, spica, anisi, cime squinanto, seme di apio alato, cassia lignea, & mandole amare scorziate: vna dramma di zaffrano, & vna di mirrha, si compone con mele spumato.

Elettuario di asia fetida.

Questo elettuario si suole dare ancora auanti, che uenga la febre, & a morsi de venenosi animali cō uino caldo. si fa così. si pigliano quattro dramme di asia fetida, & quattro per specie di pepe, di foglie tecca di rutta, & di mirrha, si compone con mele spumato, dassi da una dramma fino a vna, & meza, & è quei che hanno la febre, si da con oximele.

Diairis di Nicolò.

Il Diairis di mele è gran presidio a tullienti, alli dispnoici, & arteriaci, & quando è impedito lo spirato per difetto di reuma di s'esa alle fauci, onde non può egualmente entrare, & uisitare lo spirito uirale, & ricourare la voce, s'è perduta per frigidità. onde togliasi d'ireos oncie 1. di pulegio, bislipo, & liquiritia ana dramme 6. di tragacanto, amandole, pigne, cinnamomo, gengiouo, & pepe ana dram. tre, di polpa di ficchi secchi, & carnosì, polpa di dattoli, & di uua passa ana dramme quattro, di storace rosso dramme due e meza, di mele spumato quanto basta.

Osseruat one nel diairis di Nicolò.

Questo diairis di mele così detto à differenza di quello, che si fa cō zucchero (come diremmo al suo luogo) è in vltimo molto in alcune parti. lo storace rosso è il stesso storace calamita eletto, e non è il thimiamme secco dello storace liquido, c'hanno detto alcuni. Et che sia il calamita, si proua per Dioscoride, il quale parlando d'ello storace, dice, che il più laudato è quello, che è rosso, & rasinoso. Il Manlio ha in questa cōfessione lo storace rosso, & il calamita dichiarando come il rosso è il thimiamme, dice, che Gliberto di Anglia, c'ha ancora descritto questo elettuario, non vi ha altro, che il rosso; ma che amendue vi deono essere posti. il che non approuano i migliori dottori, anzi giudicano, che il predetto Gliberto, & Nicolò appresso, che fu di detto elettuario primo autore, habbiano scritto più rettamente di esso Manlio, non ponendo nell'antidoto altro che lo storace rosso, intendendolo però per il più perfetto calamita, il quale si conta anchora più nelle facultà, et

tiene questo diaris, effendo la natura di esso storace calamita, come ci fa chiaro Dioscoride, di riscaldare, mollificare, & maturare. onde l'operation sua fa alla tosse, a gli stillamēti del capo, alle parti soggette al rauco alla grauezza, & perdita della uoce. Il che tale non si proua il thimia ma, anzi non si affa in detta confettione. la polpa de i fichi, de i dattoli, & dell' uua passa non s'ha a metter nell' antidoto, ne a conto di specie, ne di mele, ma per una grassezza d' esso antidoto attissima, come che ei fusse un lohoc: ch' ancora che non habbia esso elettuario tal nome di lohoc: si può nondimeno dire, ch'egli sia lohoc a gli effetti, & alla compositione a' lohochi simili.

Il fine de gli Elettuarij.

D I S T I N T I O N E D E L O H O C H I



Nei Medicamenti macerati in pettorali, chiamati da Greci Eclegmi, da gli Arabi, Lohochi; & da Latini Linthi per essere lambettiui; percioche si tolgono lambendo, ouero leccando a poco a poco, sono nella medicina vsitatissimi, & nella sostanza, o corpo simili a gli elettuarij: ma più si quidi però, & mucosi. Ne suona già altro questo nome di lohoc (che così lohochi gli chiamaremo seguendo gli Arabi, si come quasi da tutti generalmente sono seguiti in questa nominatione) che medicina ispißata, & viscosata; benche a buona parte di essi lohochi si dia macerare uolmente con ingegnosa arte tenacità, & spessezza. Et ci sono di lohochi, a quali aggiugnendo col mestieri più spessezza di quella, che essi hanno naturalmente, tanto, & troppo diuerebbono tenaci, che il giusto essere passerebbono della viscosità debita. Ma il modo di darla a ciascuno lohoc, lo diremo nella istessa sua compositione, & con quel modo medesimo, che è da noi offeruato.

Lohoc di pino di Mesue.

Il Lohoc di pino conferisce molto alla tosse antica, all' asma, allo sputo tenace, & alla costrittione dell' anhelito. a prepararlo prendonsi di pigne monde dramme trenta: d' amandole dolci, noci abbruscate, dragacantho, gomma arabica, liquiritia, & il suo succo, amido, capeluenere, & iteos ana dramme quattro: di polpa di dattoli dramme trentacinque, di amandole amare dram. tre: di mele passulato

zucchà-

zuccharo bianco, & botturo fresco ana oncie quattro: di mele spumato quanto basta, si fa lohoc, & daffene smo ad un'enciaia: *Et cetero.*

Osseruatione nel lohoc di pino di Misae.

Questo lohoc di pino è molto in uso, la descrizione trouiamo uariamente esser descritta. Stanno in alcuni testi di pigne dramme uenti, & dattoli drāme uinticinque, & in alcuni altri sta di mele passulato, zucchero, & botturo ana dramme quattro, & in altri, & con più uerità oncie quattro. le quali uarietà configliate noi con peritissimi Filici, & ueduto le ne migliori testi di Mesue habbiamo conosciuto la descrizione uerissima nel modo, in cui l'habbiamo noi descritta. il tragacanto è noto. il modo di porlo, in questo, & in ogni altro lohoc, doue esso uada, è per uia d'emulsione, laquale si fa fondendolo neliquori propri de lohochi, che sieno piu quattro uolte a peso, che esso tragacanto, ne quali mollificato, che sia, si fregola sopra d'uno staccio, e si raccoglie di sotto, che sia in forma di pasta, & tale si pone ne lohochi: auertendo potlouj in ultimo, che sieno essi lohochi freddi, che per esodo s'ammallaria dentro. Et così intenerito si ponetā ancora nel diafrisi, ch'è pur lohoc: auenga ch'è sia posto ne gl'elettuari. Il mele passulato è mele, semplice, ma uirtuificato cō sostāza, & uirtù dell'ua passa. il modo di farlo trouiamo in uarie guise esser descritto. Alcuni bollono l'ua passa, & il mele insieme & poscia colato l'adoperano. Altri cuocono l'ua passa da se in pura acqua a buona cottura, & ne trāno la polpa per staccio, & la meschiamo cō mele a peso eguale. Altri bollono due parti d'ua passa, cō patti sei di pura acqua alla sua consumatione, & spremono poi l'ua, & p una parte, che sia essa spremitura, ne meschiano due di mele. Altri uogliono che la spremitura sola dell'ua cotta a buona cottura, e ridotta a cō ueneuole spessezza sia il mele passulato. Noi giudicarlo i altro modo migliore, tale lo cōponiamo. Togliamo due patti di decoctione d'ua passa diuenuta col bollire a forma di sappa, & la meschiamo cō una parte di buo mele sopra a fuoco bē lēto, tātō che pigliino insieme corpo durabile. Et è questo uirtuosissimo, & si può conseruare per lungo tempo. La quantità poi di mele bianco, & spumato per tutta la cōpositione, non serā manco di due libre, che tātō basterā a dare il corpo, il liquido, e la spessezza, che si cōuiene a si fatto lohoc, l'aggregatione, & modo di cōporlo tutto è da noi così propriamente osseruato. Poniamo nelle due libre del mele detto spumato, le pigne, l'amandole, le noci, i dattoli, & il dragacantho mollificato, pestati tutti in mortaio di marmo, & passati per staccio, tenendo in ultimo il dragacantho, & il mele passulato, il botturo non ue'l poniamo mai, per fare egli sporca, & ingrata in breue la cōfettione. Poi messigli sopra il fuoco, perche s'aggreghino bene infie

me, mescolandogli tuttauia con vn legno, v'aggiungemo pure all'hora zucchero fino poluerato sottilmente, & tutte l'altre specie. Nellequali noi a piu delicatezza vi poniamo la liquiritia in polue in luogo del suo succo. le due libre del mele, che habbiamo noi detto, sono bastati a tutta la confettione. ne si dee credere al Villani speciale di Napoli, ilquale nel suo libretto scriue, che la quantità sufficiente di esso mele debbia essere di libre quattro. Il Suauo la scriue di libra vna, & oncie cinque, & meza.

Loboc sano, & esperto di Mesue.

Il Loboc sano, & esperto fa valenteméte alla tosse, & alla rauedine della voce, per frigidità, & flemma grossa cōgelata nel petto, & nel polmone. fassi così, togli onsi di cinnamomo, hislopo secco, & liquiritia ana oncia meza; giuggiole, & sebesten ana trenta; di fichi secchi, & d'attroli carnosi ana oncie due; di fen greco dram. cinque; di capel venete manipolo vno; di seme d'anisi, di finocchio, di lino, ireos, & calamento ana drame quattro, si fa d'ogni cosa decottione in libre quattro di pura acqua fino alla consumatione della metà, & si cola: nellaqual colatura si mettono di peneti libre due: & tanto si cuociono, che spessiscono, come mele. Poi vi s'aggiungono di pigne monde dramme cinque di amido: le mondate, liquiritia, tragacantho, gomma arabica, & amido ana drame tre; d'ireos dramme due. & stangheggiali ogni cosa insieme infino a tanto, che l medicamento si macera, & si faccia bianco, & dannosene lambendo dramme cinque.

Osseruatione.

Questo loboc sano, & esperto è vltatissimo, & nobile tra tutti gli altri lobochi, & il piu familiare. la cōpositione è di Mesue, & tutta chiara, si auertirà però di darli il dragacantho molefatto, ma sia il medicamento freddo, accioche non si ammassa.

Loboc di papauero di Mesue.

Il Loboc di papauero, & chinasi di papauero, gioua grandeméte alla tosse, & all'asperità della gola, cagionata da catarro caldo, & sottile. Fa allo sputo liquido, & doue è bisogno d'ingrossatione, & maturatione, conferisce ancora alla febre calda, & al dolore del petto, & al pleuresi. fassi così. pigliansi di papaueri bianchi dramme venticinque, amandole dolci, & scorticare, pigne monde, gomma arabica, tragacantho, & succo di liquiritia, ana dramme dieci; di amido dramme tre, di seme di porcacchia, lattuca, & di cotogni ana dramme quattro, di zaffrano dramma vna, di peneti oncie quattro: di siropo di papauero quanto basta. Et sia propriamente fatto esso siropo di capi di papaueri bui chi, & negri, & seme di lattuca, & fiori di viole.

Offertatione nel lohoc di papauero di Mesue.

Questo lohoc di papauero, ouero, come dice l'autore di papauero, è molto in vso, & intendasi per l'uno, & per l'altro nome, quantunque vogliono certi, ch'altri sia lohoc di papauero, & altro di papauero, il che auuiene pel di papauero di Nicolò. Scriuono diuersi autori, & l'istesso Mesue, altri lohoci di papauero, e di papaueri a questo differenti, li quali non si costumano. il siropo col quale va cōfettato, offeruiamo noi di farlo a questo modo. pigliamo di zuccher. & peneti per ciascuno libra vna, che tanto è giudicato da sapienti la quantità sufficiente, & dissoluuiamo con oncie tre di decortione, fatta di capi di papaueri biāchi, & negri, frappati per ciascuno, se sieno secchi: ma uerdi oncie quattro, di seme di lattuca rotto grossamente oncie vna, di fiori di viole oncie vna, e meza: di acqua pluuiale, ouero di fonte libre cinque. ritornati a cucire fino che scemi a libre tre, & cotto a buona cōsistenza, & grossezza di siropo, ui meschiamo dentro l'amandole, le pigne, i peneti, & il dragacanto mollificato, col decotto del siropo, & fatto d'ogni cosa corpo, stancheggiandoli benissimo, ui aggiungiamo le polui & li semi pestati nel mortaio. e perche mal uelentieri essi semi per esser uene de stoppatizzi si pestano, è di bisogno pestandogli, fregarli con le mani giū da uno staccio, più tosto di setta raretta, che fasso. Alcuni espositori hanno esposto il siropo di altra compositione.

Lohoc di squilla di Mesue.

Il Lohoc di squilla è utilissimo a coloro, a cui gli abbonda materia grossa, & uiscosa nelle parti dello spirare, dalle quali facilitando la caccia fuori, gioua alla difficoltà nell'anelito, alla doglia del petto, & a quella della costa parasi a questo modo. si prende di succo di squilla, & mele spumato per ciascuna parte conueniente; & insieme si cuocono fino che uengono a consistenza di lohoc, & s'vfa lambendo.

Offertatione nel lohoc di squilla di Mesue.

Questo lohoc di squilla è in vso. Il modo di comporlo è chiaro nella propria descrittione; quantunque si contrasti molto, come in questo luogo diremo della portione del succo delle squille, & del mele. si sprema esso succo dalle squille dopo, che sieno ben seruentate nel forno, ouero sotto le braggia. la seruentatione fa sciaccio che la tenacità, & viscosità di esse squille si smongia, & n'elca con facilità il succo, & a fine allora di riprimere, e lenare via le parti sue porieue. Deono però essere dette squille, mentre si seruentano, vestite d'vna tunica ouero crosta di pasta a torno, la qual crosta, cotta che sarà seranno le squille seruentate, e arrostitite. Il contrasto, che habbiamo detto, che è nella portione del suc

co, & del mele, è che alcuni vogliono, & il Vallani massimamente nel suo libretto, che'l succo non sia quanto, il mele: & allegano, se l'autore hauesse voluto, che fossero stati di pari quantità haurebbe detto nel chiudere la loro classe ana parte eguale, & non conueniente, & aggiungono, che la squilla è incisiva, vlceraua, adustua, & attratiua: parti tutte maligne. Altri opponendosi vogliono, che le parti conuepiante di esso succo sia per tanto, quanto il mele. Altri, & non questa piaceuolezza d'esso lohoc ci accordiamo noi, tolgono due parti di succo, e tre parti di mele, & confettano il lohoc. Dell'opinion che habbiamo detto d'alcuni, ch'è, che si componga d'ugual parte di succo, & mele: diciamo tō esser mal modo, anzi Galeno istesso l'ha laudato in tal portione, parlàdone di mète d'Asclepiade in persona d'antonio Musa così dicēdo, Il succo tratto dalle squille, & mele antico d'una istessa misura fatto sul fuoco è medicamēto salubre alla materia grossa, & viscosa nel polmone, & alli pleuretici, alli asmatici, & a gli vecchi: ma nuoce alla febre calida.

Lohoc buono all'asma di Mesue.

Il Lohoc buono all'asma, alla tosse antica, alla costrittione de l'aghelito, & che sottiglia l'humor grosso, si fa così: si tolgon di squilla arrostita dramme quattro, d'ircos dramme due, d'hissopo, & martobio, ana dramma una, di mirra, & zaffrano ana dramma meza: di mele quanto basta.

Osseruatione.

Questo lohoc è vsitato d'alcuni Medici. Mesue lo deferiue nell'antidotario alla distinzione de' lohochi, & nel ca. ancora dell'asma. Vogliono alcuni, che la squilla non sia più di tre dramme, per essere così leruta nel cap. allegato dell'asma.

Lohoc di polmone di volpe di Mesue.

A fare il lohoc di polmone di volpe, si piglia il polmone di volpe essicato, succo di liquiritia, capelueneri, seme d'anisi, e seme di finocchio parte eguale per ciascuno, confettati con zucchero cotto in acqua, ouero succo di mirra, colquale è più confortatiuo.

Osseruatione nel Lohoc di polmone di volpe.

Questo lohoc di polmone di volpe è esposto da Mesue nel capitolo del tifico, secondo la memori di Galeno per una delle medicine di mirabile giouamento, laquale raduna la virtù mondificatiua, & confortatiua del polmone: sono alcuni, che obseruano un altro lohoc di quello nome, ilquale è magistrale, & gli attribuiscono non poca facoltà ne gl'astmatici, & russienti per freddezza, & a chi pura marcia, & a tutte le difficoltà dello spirare: la deferitione è questa.

Prendono d'ueos, liquiritia, hissopo secco, e dragacantho ana dram

ma vna, di pulegio, cinnamomo, gengiou, cubebe, seme d'ortica, anisi, amandole dolci, fichi secchi: & dattoli ana scropoli due: di polmone di volpe dramme sei: di zucchero dissolto con decoctione di capeluenero, di liquiritia, d'hissopo, e pulegio oncie sei, & fanno il lohoc. Il modo di comporre il primo di Mesue, è tale si pesterà sottilmente il polmone, succo di liquiritia, il capeluenero, li anisi, & il finocchio. Poi per ogni parte, che sieno tutti insieme, si torrà il zucchero più quattro volte, e si cuocerà a debita cottura con aqua pura, quer succo di mirri, che è assai migliore, per esser (come dice l'autor) più confortauuo, & così cotto, si stangheggerà nello stagnato, e daransigli le polui a poco a poco, & serbarasli: Et quando non si potesse indurre in polue il polmone, & il succo di liquiritia, per non esser ben secchi: si pesteranno nel mortaio di bronzo, & si mollicfaranno insieme con succo de mirri a modo di pasta.

Lohoc d'aglio di Mesue.

Al Lohoc d'aglio prendonsi d'aglio mondate oncie sei, e si cuocono in decoctione di ceci, & hissopo secco: si colano, e si pestan benissimo. Poi con mele, e botturo per ciascuno oncie sei, si fa lohoc: cuocendolo a fuoco lento.

Osseruatione nel lohoc d'aglio.

Questo lohoc d'aglio è detto da Mesue nel capitolo della tosse humida, & egli lo accetta propriatissimo alla tosse stematica, & i maturare la sua materia. Et noi similmente possiamo far fede, che essendo in villa facessimo questo lohoc ad un nostro amissimo oppresso da tosse, & da stemma intera, il quale viandolo con buonissimo successo se ne liberò in breue, onde auenue, che ogni sufficiente a lui ricorreu, per questa medicina.

Lohoc di farfara magistrale.

Il Lohoc di farfara è ualoroso in tutte le passioni, e uitij del petto però si para a questa guisa. togliensi di radici di farfara oncie sei, & si mondano; & cuocono in pura acqua. & si pestano in mortaio di marmo, & passano per staccio. Per ciò la lessatura si dissolue di zucchero libra una e meza, & si cuoce a debita spessezza, & così cotto, uis si meschiano le radici della farfara passata, e di pigne mondate, e pestate oncia i. i. di uua passa in polpa oncie due, & si fa lohoc. Sono di quegli, che vi aggiugono di zaffrano, matis, cinnamomo, & galoffiana ana scro. uno, di succo di liquiritia scrop. 4.

Osseruatione nel lohoc di farfara.

Questo lohoc di farfara, ch'ellet. ancora lo chiamano alcuni, è molto in uso, et al gusto desiderabile. Sono di quelli, et molti, che a più delicatezza l'osservano senza l'additione delle specie, e di quelli

lo preparano con vna parte d'esse radici di farfara cotte, e tratte in polu-
pae due parti di mele spumato, senz'aggiungerui altra cosa.

Diadragantho frigido di Nicolò.

Il diadragantho frigido fa valentemente a tutti i difetti del petto, e
del polmone nati da calidità, e siccità; & è vtilissimo a gl'hettici, a' pleu-
ritici, a' pèripneumonicì, & a' risici. vale ad ogni tosse, & a' asperità de go-
la, e di lingua, prodotta da catarro calido, e secco, ordinasi così. Piglia-
si di dragacantho bianco oncie 2. di gomma arabica bianca oncia 1. &
drac. 3. d'amido drac. 4. di liquiritia drac. 2. di seme di melone, di ci-
trullo, & di cocumero ana drac. 2. di peneti oncie tre: di canfora scrop.
meza: di siropo violato quanto basta.

Offeruatione nel diadragantho frigido.

Questo diadragantho frigido, così detto pel draganto, del quale ne
ha egli la virtù principale, & è frigido a differenza di altri diadragan-
thi nominati caldi da Nicolò Alessandrino autore anco di questo, &
Giberto d'Anglia, e dal Preposito, e da più altri, che non s'offeruano, è
costumato molto. Nicolò di Salerno descrive questo frigido nel suo an-
tidoratio, dal quale l'habbiamo noi tratto, per costumarsi così da tutti,
com'esso lo descrive. l'Alessandrino vi ha di più seme d'ortica, & di pa-
paueri per cialcuno dramme tre. Et la sua preparatione con siropo vio-
lato, si come nella descrizione è detto anco a consistenza di lohec, quàn-
tunque, come diremo ne confetti aromatici, si prepari ancora in forma
solida. Questo in forma liquida si conserua vn'anno in perfezione. Il
modo di comporlo sia ottimamente in questa guisa.

Fassi elezione di dragacantho bianco, & netto, & fondelegli sopra
acqua violata più quattro volte di lui a peso, fatta tepida, e tato vi si la-
scia che vi sia diuenuto molle, e tenero. Et pestasi così mollicato, & si
passa per staccio. Poi si pesta la gomma arabica, l'amido, la liquiritia, i
semi comuni, i peneti, & tutti da se, che non si potriano pestar insie-
me. Poi si dissolouono lib. 2. di zucchero, che tanto basta cop lib. tre d'in-
fusione di viole. si può fare in vna notte oncie due di viole secche, non
hauendo quella fatta con le viole verdi, & si roce benissimo, & si agheg-
gia si nel mortaio; ouero nello stagnato, & cominciandosi a freddarsi, e
farsi bianco, vi si mescolano tutte l'altre cose, tenèdo in vltimo il dra-
gacantho. e perche così composto si suol col tēpo far troppo tenace, si gli vie-
ta questo difetto col porui il dragacantho poluerato, & non mollefarlo

Diapenidion di Nicolò Alessandrino.

Il diapenidion è vtilissimo a tussienti, a' pleuretici, a' pleumonicì,
all'asperità delle fauci, & alla voce fioca, & perduta. a farlo si prendono
di pigne, amandole, & semi di papaueri bianchi ana dramme due, &
scrop. vno di cinnamomo, gengiouo, garofali, succo di liquiritia, gom-
ma

ma arabica, amido, seme di melone, di cocumero, di citrullo, & zucca ana dramme vna: di canfora scop. vno: & di siropo violato quãto basta. la confettione faccia si propriamente à questo modo. In libra una di pura acqua si bulliranno oncie tre di viole fino alla consumatione della terza parte, & colarassi. Nellaquale colatura si tuocerà libbre vna di zucchero a giusta consistenza di mele. Poscia così diuenuto, & ben stangheggiato si farà con le specie, con i semi, & con tutte l'altre cose nominate, & con dramme sedici di peneti a modo d'elettuario nel mortaio, & seruasi.

Osseruatione nel diapenidione di Nicolò Ales.

Questo diapenidione è vsitato molto. la compositione è di Nicolò Alessandrino, & da lui l'habbiamo tratta fidelmente. Nicolò di Salerno la deseriuue nel suo antidotario non molto a questa differente: ma con vn certo modo fantastico, & confuso di compositione. l'Alessandrino ha di viole dramme tre, & di peneti dramme sei. che tenuto da noi per errore, habbiamo con miglior lettera scritto le viole oncie tre, inuenendole però fresche, ch'essendo seccate bastarà vn'oncia sola, & li peneti dramme sedici. Il modo ch'offeruiamo noi nel comporlo, è tale. Pestiamo primamente nel mortaio di bronzo i semi del papauero, & ne trahemo il latte stemperandogli, & sprememogli con acqua di viole, & con esso latte stemperiamo le pigne, le amandole, & i semi comuni pestati sottilmente, liquali poscia meschiamo nel siropo cotto, & stangheggiato debitamente, aggiungendoui poi tutte l'altre cose. sono di quegli, che ne rimuouono il cinnamomo, il garoffano, & il gengiuo per trarlo a temperanza più frigida.

Mistura, d'elettuario pettorale.

A far mistura, ouer elettuario pettorale, si toglion di polue di zucc. bianco disciolta, e cotta con basteuole quantirà di decottione pettorale, libbre due, di peneti oncie sei: di zucchero candido oncie tre: di specie del diadragantho frigido oncia vna, e meza: di zucchero violato, & boragine per ciascuno, che bastino a darle formatione di lohoc.

Osseruatione.

Questa mistura, ouero elettuario pettorale è veramente antidoto di gnissimo, & è molto vtile al morbo laterale, & all'altre indispositioni del petto. si da fra'l giorno fuori di pasto a poco, a poco lambendo. Ne cui difetti vale egli sommanente, & più, quando la mattina a bona hona auanti che si tolga, sia dato vn bicchiero di giuleppo lungo pettorale poco caldo. Il modo di farlo è questo, che segue.

Giuleppo lungo pettorale.

Si piglia, di viole, seme di melone vna passa, capel venere, & orzo m

dato ana manip. mezzo: sebesten dieci, giuggiole dodici: dattoli tre, fichi due: prune dodici. fassi d'ogni cosa decoctione con acqua pura, & colasi, & per ogni tre libre, che sia netta, vi si pongono di peneti oncie tre: di siropo violato, & oximele semplice ana oncia una, e chiarificasi questo giuleppo lungo pettorale, detto così lungo dalla lunghezza dell'acquosità: e pettorale per essere profitteuole, e ualoroso ne casi, et indisposizioni del petto. è uiato da noi, & da nostri amici, a quali l'habbiamo noi insegnato. Dassi ancora senza la mistura pettorale ogni hora, tepido, o freddo, come piu piace a gli infermi.

Amandolata pernobili.

A far amandolata per nobili, trahansi da due oncie d'amandole mō date oncie sei di latte con acqua d'orzo, ouero di viole, col quale si digiuno oncie due di peneti, dentro ui s'insuppano fettucce di buon pane arrostito all'horā all'horā, et si mangiano la sera, inanzi si uada a dormire, spargendoui sopra, s'ella ui piace, polue di liquiritia in poca quantā fortissima, et è questa tale amandolata, ouero suppa, come si può chiamare, dilettabile molto, et pectorale.

Il fine degli Lohochi.



DISTINTIONE NELLE CONSERVE ET CONDITI.



FIORI, i frutti, i semi, le frondi, gli stipiti, i surcoli, i torfi, le radici, e le scorze d'alberi, et ogni pianta riseruat, et conditionati nel proprio, et in miglior essere è con mele, o con zucchero, ouer con sapa, o con aceto, o altro liquore, si chiamano conserve, ouero conditi. Delle quali quantunque all'osserruatione nostra bastassero solo i medicinali: ne diremo nondimeno ancora, et di quelli massimamente che ad uso di cibo dilettabile sono più costumati, et anco più famigliari.

Zuccharo rosato di Mesue.

Il zucchero rosato conforta lo stomaco, il cuore, & le viscere, & conseruisce molto alla loro mollificatione, & alla melanconia. si fa così. Pren desi di foglie di rose rosse, ouero bianche, che non sieno troppo acerbe, ne troppo mature, la quantità che si vuole: e si spandono in luogo ombroso per tanto spatio, che comincino a smolcir si, è perder l'humidità loro scementosa. Poi si pestano benissimo in mortaio di marmo, e se gli aggiunge sopra di zucchero bianco piu tre volte a peso, che sieno esse rose, & così fatto il zucchero rosato si pone in uasi di vetro, ouero di terra ben vitriato, coprendolo con carta di pecora, & si lascia al sole per tre mesi, agitandolo ogni giorno spesse volte. Altri sono, che fanno questo zucchero con rose terrate, cioè i bottoni, & questo è più stittico. Et altri sono, che non pestano le rose: ma le tagliano minutamente con le forbici, & le melchiano col zucchero, & l'inuasiano, & lo fanno stare al Sole.

Osserruatione nel Zuccharo rosato di Mesue.

Questo zucchero rosato in tre modi è descritto da Mesue nel suo antidotario. Il primo, & il secondo si son sempre osserruati da ciascuno, & si osserruano ancora hoggi di da molti. Le rose per questo zucchero serano rosse di vera roschezza, & non le incarnate domestiche, che di queste sono migliori le campagnuole per non tenere in se facoltà solutiuua: ma la stittica sola confortatiua, con l'humidità appresso rinfrescatiua.

Zuccharo rosato magistrale.

A compor zucchero rosato in altro modo, togliessi di rose rosse impassite all'ombra, & disongiate lib. vna: di zucchero lib. tre, chiarifica

ello zucchero, & si cuoce tanto, che tollone vna goccia così caldo su la punta delle dita, & sfrosiandole sileggia. & s'appallotta, si come quando è cotto da manuscristi. Nel quale essere peruenuto, ò poco innanzi siano pestate, ò con subita prestezza, & senza intermissione pestansi le rose, & meschiansi col zucchero detto, rompendeuole dentro con vno mescolo, ouero spatola, & con destrezza tale, che il zucchero, non s'imbianchi. Auertèdo di leuarne il fuoco tosto, che siano rotte. Et così màt্রে che è caldo si butta nel baratolo, ò vasi suoi, non lasciando, che si raffreddi nello stagnato, perciòche non haurebb: poscia quella grana per dietro, ne quel luitro, che si vuole hauere. Et se così nel vaso si potrà per 3. ò quattro giorni al sole, verrà ancora più bello, per quella goccia che le si trema di sopra splendida, luitra, & rubiconda.

Osseruatione nel zucchero rosato magistrale.

Questo zucchero rosato è quello, ch'offeruiamo noi, et che offeruano molti, & molti altri ancora: auenga che molti iniqui, & ignoranti mosi si più tosto dal non sapere, & dall'inuidia, che da alcuna altra ragione nol vogliono credere, né cōcedere per esser egli d'nuetione nuoua, che a loro pare che tanto non possano sapere i moderni; quanto habbiano saputo gli antichi, nel che molto s'ingannano, essendo hoggi di vie più, che mai nō sol corretta la medicina (merce dello studio, & arte de' Medici illustri, & saggi Speciali) ma ancora ciascuna altra arte asceta a quella perfettione, che forse ua mai itata, si come bene da se stesse ne fanno d'opere chiarissima fede. Dannano costoro questo zucchero rosato per essere egli fatto al fuoco, pigliando loro senza altro considerare, che non habbia egli la proprietà medesima, & la facoltà di quello fatto al sole. Et dicono ancora, che gli speciali di Napoli suoi iouentori non da bontrade indutti, ma d'auaritia, hanno ritrouato questo modo di zucchero a fine solo di poterlo fare con ogni sorte di rottame di zucchero difetto che nou crediamo noi, che sia in tutti gli Speciali di Napoli; ancora che di tale fatto con uisiosa arte se ne uegga gran copia su molte fiere: ma so lamèrte in quelli più cupidi del danaro, che deli honore. Al cui uizio, & difetto rimediara benissimo ogni Speciale, nol comprando da tai venditori, ma facendoselo da se stesso poscia che l'arte, & il modo di farlo è hoggi mai notissimo a ciascuno. Noi fattolo ad alcuni nostri amici, & perche lor sia & di gusto, & di colore più piacciuto, habbiamo ad vna libra, che sia itato il zucchero, & propriamente nella fin della cottura posta oncia vna di succo di rose rosse, tratto subito subito, & nō datoui più di oncie tre di rose peste, come habbiamo detto senza intermissione, & con oncia meza di succo è ancora bellissimo. Ma lo spruzzarui nella fine alcune gocce di succo di limone trappassa ogni altra cosa a fare questo bello, & di quel chiaro colore, che tragge al viuace incarnato.

Altro

Altro zucchero rosato magistra'e.

Pertegiasi nel fondo con vno agugliolo vn pane integro di zucchero fino, & nel forato si mette un grano, ò due di muschio, & altra rãa ambra, stemperati prima amendue con poco di succo di rose rosse fatto alhora, & mettesi esso pane al Sole, & diuenuto ben caldo, si caua cõ prestezza succo di rose rosse, & si pone in un sacchetto di tela, & si accõcia in modo, che ci cada a goccia, a goccia sopra il zucchero, & insuppato, che sia ben del succo, & essicato si leua, & serbasi dignissimo.

Osseruatione.

Questo zucchero rosato è nuouo, & molto aggradeuole al gusto, & val, come gli altri, il succo delle rose deue esser tratto, si come nella descrizione è detto, con prestezza, & così fresco esser posto nel sacchetto, che coli sopra il zucchero nell'hora massime, che'l Sole è più potente: accioche resti di colore piu viuace. Altri zucchari rosati si fanno ancora come in forma solida con zucchero, & succo, & in morselli, & in impronti pur con succo, & zucchero, & con rose peste ancora, i quali modi essendo assai noti, non vi occorre sopra altro da dire. Sono tutti i detti zucchari (quantunque nel gusto habbiamo alcuna differenza) d'vn medesimo potere, & valore.

Zucchero violato di Mesue.

Il zucchero violato estingue l'inflammatione della colera, & la sete, & seduce il uentre. Vale a pleuresi, all'asperità, e siccità della gola, e della càna del po mone, & alla schirantia, & simili passioni. Si fa al modo istesso, che si fa il rosato, ma è però bisogno, che s'impassiscano le uiuole più delle rose all'ombra, & stieno piu ancora al Sole cõfettate col zucch.

Osseruatione nel zucchero violato.

Questo zucchero violato è vsitatissimo, si fa al modo del rosato. Le uiuole si fanno più impassire all'ombra per cagione, che da essa si risolua la superflua, e ecrementosa humidità, e per tale passezza son di quella più ottima perfectione, che mostra Mesue nel principio del lor capitolo.

Zucchero buglossato, & boraginato.

I zucchari buglossato, & boraginato confortano egualmente il cuore, & sanangli il suo tremore, e'l sfinimento, giouano oltre modo a gli smanianti, & malanconici. Osseruasi nei fargli il modo medesimo, che si fa nel violato.

Zucchero rosmarinato di Mesue.

Il zucchero rosmarinato conforta il cuore, lo stomacho, & il ceruello, & caccia la ventosità: si fa con i fiori del rosmarino nel modo, che si compone il rosato.

Osseruatione nel zucchero rosmarinato.

Questo zucchero rosmarinato, ouero conserua d'Anthos, che così è detto

è detto ancora, è descritto da Mesue nel suo antidotario sotto nome di zucchero d'achilil: che'l medesimo suona secondo la vera intentione, che anthos, cioè fiori di rosmarino. Alcuni hanno istimato, che per tal nome questo zucchero sia il boraginato, per non l'hauere Mesue dietro al bogluffato. Descrive Nicolò Miresio nel suo antidotario uno elettuario, ouer confertione di dianthos per la quale seranno auertiti gli Speciali non prendere l'uno per l'altro, essendo differenti; benché il dianthos di Nicolò (quantunque sia molto degno) non tanto, come il zucchero sia vŕtato. Noi nondimeno a sodisfattione d'ogn'uno qui sotto breuemente diremmo esso diãthos nel modo istesso, che è detto da Nicolò con le sue proprietà, & virtù.

Dianthos di Nicolò.

Il dianthos soccorre a gli affliti da passione di cuore, gli infermi da elefantia. & gli oppressi da catarro. Et contra a gli affetti dell'animo, & ad sfinimēto del cuore. Et è oltre a questo aiuto grādissimo ad ogni imbecillità del corpo, e del cuore, si cōpone così. Pigliaſi di fiori di rosmarino oncia una: di rose, viole, & liquiritia ana dram. ſei, di garofali, ſpi-go, noci moscate, galanga, cinnamomo, gēgiouo, zedoaria, macis, legno aloe, cardamomo, anisi, & aneri ana ſcopoli quattro: mele quanto basta. daſſi a chi è ſenza febre con vino, & a febricitati con acqua frigida.

Altri zucchari, ouero conſerue, e conditi s'oſſeruano oltre a i detti; de quali ne ſono di fiori, & d'erbe, & di radici. Quelli di fiori, & de herbe, ſi fanno ad un modo iſteſſo; & ſimilmente quelli di radici: ma innanzi ch'eſſe radici ſi meſchiano col zucchero, ſi cuocono in pura acqua, & ſi peſtano in mortaio di marmo, ouero ſi rappellano minutamente ſopra d'una tauola di legno col coltello, & ſi paſſano anco pel ſtaccio. Et ſe ſi trouano abbombate d'acquoſa humidità, ſi ſpremono, et poi ſi cuocono col zucchero, ò mele, ouer cotto che il zucchero, ò mele debitamente, vi ſi meſchiano eſſe radici fatte in polpa. et ſia ſempre ò il zuccharo, ò il mele alle radici tripartito nel pelo. Alcuni per renderli più aggradeuoli gli danno nel fine della cottura buon condimento con polue di canella ò di garofali, ò di gengiouo, ò d'altre ſpecie. ſono queſte conſerue di fiori oltre alle dette, quella di fiori di fumiterre, di eichorea, di perſichi, d'hiſſopo, di ſaluia d'eufragia, di malua, et di ginēſtra. Quelle d'erbe ſono di capeluenere eleggendone le frondi più uerdi, laſciando i duri capilamenti, et di acetofa. Quel'e di radici ſono di enola, d'acori fluuiiali, et di maluauiſco, benché queſto ultimo ſia poco in uſo. le facultà di ciaſcuno per non uſcire dell'ordine principiato qui ſotto le diremmo ad vna per una.

Conferiſce il zucchero di fiori di fumiterre alla cholera, a gli humori aduſti, et alle ſue infermità, ſi come a rogna, ſcabbia, lepra, volatiche,

& simili. Mondifica il sangue, & lo chiarifica, conforta lo stomacho, & il fegato.

Il zuccaro di fiori di cichorea fa a melanconici, & a cholerici.

Quello di fiori di psichi purga la cholera, & l'acqua de gli hidropici.

Vale il zuccaro di fiori d'hissopo all'asma, alla tosse, alla strettura del petto, al catarro, & a difetti del polmone.

Conforta il zuccaro di fiori di salua il ceruello, gioua alli paralitici, agli epileptici, & alle donne grauide, che patiscono i flussi della humidità della madrice.

E contro il zuccaro di fiori d'eufragia ad ogni difetto de gli occhi, leua ogn'impedimento, ch'offusca il uedere per cagione di materia fregida, & grossa.

E vtile quello di fiori di malua all'interiora, alla uescica, & lenisce.

Promoua il zuccaro di fiori di ginestra l'orina, frà ge la pietra delle reni, & della uescica, & nō vi lascia indure materia. Vale alle scroffole, alle posteme della milza, alle sciatiche, alle podagre, et al dolor delle reni.

Il zuccaro di capeluenere vale al pleuresi, a gli affetti del petto, & del polmone, gioua molto alla melanconia, & alla cholera rossa.

E sanissimo quello d'herba acetosa a gli cholerici.

Conforta il zuccaro di radici d'enola lo stomacho, & le membra della nutrizione, e vale alla flemma.

Fa il zuccaro d'acori all'infermità del ceruello, & delli nerui, & uale a gli affetti flemmatici.

Gioua grandemente il zuccaro di radici di maluanisco all'asma, alla tosse, alla strettura del petto, & al catarro.

Mirabolani cheboli conditi.

Li mirabolani cheboli conditi confortano lo stomacho, incitano lo appetito, fanno digerire, aumentano l'intelletto, & la parte rationale dell'animo, chiarificano il uedere, generano a chi gli usa allegrezza, & fanno ringiouenire. condiscansi così. pigliasi de cheboli la quantità che si vuole, & con vno ago si pertugiano a torno a torno, & s'infondono in molta acqua, & si mettono al Sole, tanto che si gonfino, & che s'humettiscano, & tali diuenuti, s'immergono in quantità balteuole di zuccaro giuleppato con pura acqua. Nelquale stati che ui sieno due, o tre giorni; & che la loro acquosità sia uscita nel zuccaro, & fattolo acquoso si leuano via. Et di nuouo si ricuoce il zuccaro pure a forma di giuleppo, & freddo che sia, ui si pongono dentro i detti cheboli, & indi a tre giorni bollono con agilità in detto zuccaro, & si riseruano in uaso uitriato.

Sogliono alcuni pure con industria, (& è il modo di Mesue) dopo che sieno stati essi cheboli a molle, & al sole, leuargli dell'acqua, &

sepelirti in humida arena distanti l'uno dall'altro, infondendo sopra la detta arena (accioche meglio essi mirabolani s'humettiscano, & si facciano teneri) acqua fresca, i quali poi humettati, gli lauano, & gli rasciugano con una rouaglia, & gli còdiscono con zucchero, come è detto.

Offeruatione ne mirabolani cheboli.

Sono questi miraboli cheboli conditi signorili, & v'sitati al modo ancora della loro conditura si possono condire, & confettati i mirabolani emblici, & citrini, & il gengiouo; benché si fatte specie di conditi sia meglio hauerle da Venetia, donde s'hàno còfettati mentre sono freschi, che assai meglio sono, che confettati per humettatione. Sono di quegli, che offeruano di condire il gengiouo col capitello a questo modo.

Pigliano di gengiouo bianco la quantità, che vogliono, & lo dettano dalla cortica di sopra leggermente. poi tolgono il capitello, che d'olio fatto d'acqua, & cenere, & calce, & vi insuppano dentro papno di tela, nel quale poi, come è bene insuppato, inuolgono il gengiouo dentro & lo vi lasciano per dieci, o dodici, o quindici giorni, tanto che se humettisca bene. Et se il panno si rasciuga fra quei giorni, lo ribagnano col detto capitello, & humettato che sia il gengiouo lo confettano col zucchero giuleppato nel modo che habbiamo detto, hauendolo però prima assai bene lauato in pura acqua, & tanto, che ella n'esca chiara. Ne mirabolani noi offeruiamo nel fine della loro humettatione, & innanzi, di porgli nel zucchero, & fargli bollire d'un bollore solo in acqua pura, & questo a fine che meglio s'inteneriscano, & lascino parte della loro molta asprezza, & questo anco facciamo nel gengiouo, accioche perda del molto mordace, & parimente anco ne mirabolani, mentre stanno al Sole, gli mutiamo l'acqua di giorno in giorno. perche poscia confettati, & tolgli detto vitio, sono tutti di miglior gusto, & più saporiti.

Gli emblici conditi rimuouono l'humidità dello stomaco, & lo confortano, & ricogliono insieme la sua virtù.

I mirabolani citrini conditi confortano lo stomaco, il fegato, & il cuore fanno buon colore, rendono buono odore di tutto'l corpo. Generano, allegrezza, ringiouemiscano, conferiscono all'hemorrhoidi, alla acuità della colera, & alla melanconia.

Il gengiouo condito sana la stemperanza frigida, & humida dello stomaco, & la tarda, & deprauata concottione conuertirà quel cibo corrotto in crudità, & ruti acetosi. Corregge la lubricità delle viscere. Dissipa la uentosità, & con subita distributione fa passare lo alimento al cibo al fegato per il corpo.

Marene condite.

Le marene condite estinguono l'ardore della sete nelle febri ardenti, & incitano l'appetito, paransi così. prendasi di buon zucchero libbre quattro, si chiarifica cō acqua, & si cuoce a cottura conueguole di manuscritti, & cōli cotto vi si pongono dentro marene siette, & monde, se si vuole de i piccioli libbre sei. Et così insieme tanto ch' si cuocono, & che'l liquore sia diuenuto gielo (che alihora bene si conosce, che gettaronno vna goccia s'vn tondo, ò s'un legno non scorrerà, & che poi tagliandola, rissfreddata che sia, col coltello, si partirà benissimo distaccandosi, & restando netto il coltello) con destrezza così cotte s'acconciaranno ne va scilletti, ò bicchieri di vetro, ò di terra, & serbanti.

Si possono ancora condire col zucchero poluerato alla portione detta senza altrimenti chiarificarlo: ma così fatto in polue mischiarlo cō le marene, & offeruarui la cottura & l'arte detta.

Gielo di Marene.

Il gielo di marene può il medesimo, che le marene condite: però à farlo togliansi di zucchero buono, & sodo libbre quattro, si chiarifica con poca acqua, & si cuoce a cottura di manuscritti, & così cotto sopra al fuoco, vi si mette succo di marene tratto di fresco libbre cinque. Et si cuocono a consistenza di gielo, & gettasi cotto che è, ne gli impronticchiati attorno strettamente con carta, & inunti con olio fresco d'amandole dolci. Et stato che vi sia tre, ò quattro hore, che si possa staccare, si leua con tutta la destrezza, che sia possibile, & s'acconcia nelle scatole. Fassi ancora senza chiarificare il zucchero: ma con pestarlo, & cuocerlo, come è detto.

Diamarinata.

La Diamarinata ha la virtù istessa del gielo, ma a condirla pigliansi di marene la quantità, che si vuole, & si cuocono in vno stagnato senza liquore alcuno, tanto, che diuengano in molto succo, & sieno crepate benissimo, & si passano così cotte giù da un staccio, & ricogliesi la polpa, con laquale per ogni tre parti, che ella è, vi meschiano di zucchero chiarificato, con poca acqua, & cotto a perfetta cottura, ouero non chiarificato, ma asciutto, & poluerato due parti. Et agitandola tuttauia si cuoca, & si fa confettione a forma d'elletuario, & serbasi o nella scatola, ò ne vasi.

Osseruatione nella Diamarinata.

Questa Diamarinata è vltatissima, & è confettione molto delicata, & appetitua. Sogliono alcuni cuocere le marene con acqua, & poi trattone la polpa pure pel staccio farne la confettione. Ma a questo modo non tanto si lauda per la molta acqua, che rimane nella sostanza d'esse marene, la qual poi, fatta la confettione, rende mol-

to infepita, & impallidendofi, ne perde in breue la uermiglia uinacità del colore, & diuene acquofa.

Cotogni conditi di Mefue.

I cotogni conditi fermano il fluffo del uentre, & il uomito, conforta no lo ftomaco, & giouano alla digeftione. fi preparano in quefta guifa. Si prendono quei cotogni che fi uogliono condire, i quali fieno maturi, & non maccati d'alcuna percoffa, & con quella delftezza, che piu poffibile fia, fi nettano dal carcoffo, cioè quel duro, c'hanno dentro, doue ftà no i femi, & fi mondano dalla fcorza di fuori. Poneti dogli in acqua frefca fubito che s'hanno mondi, accioche non negrifcano. Poi fi cuocono a due, a tre, a quattro, fecondo che pòtranno capire nello ftagnato in zuccharo chiarificato con molta acqua. Et creppati che fieno, fi leuano deftramente del zuccharo, ilquale polcia fi cuoce a cottura di giuleppo, & rifreddato fi pone fopra i cotogni poffi in un uafò di terra ben uetriato, & capace, & ui fi laccia per due, o tre giorni, & talhora bafia un folo. Poi fi ricuoce effo zuccharo pure a modo di giuleppo, & come prima fu fatto, fi pone con i cotogni nel uafò detto per due altri giorni. Poi infieme col zuccharo fi bollono leggiermente, & tanto che la humidità efbali del zuccharo. Et fono di quegli, che gli aromatizzano cò mofco, & che gli condi fcono con mele, & ancora con fapa, & che gli aromatizzano con fpetie aromatiche, & altri fanno altrimenti.

Offeruatione ne i cotogni conditi di Mefue.

Sono i cotogni conditi notiffimi a tutti, & ufitati molto; quantunque non fieno da tutti confettati ad un modo ifteffo: percioche alcuni gli condi fcono integri, & alcuni altri in pezzi: ma quefto è di poca importanza fuori che della uaghezza. Quefto modo c'habbiamo defcritto con gli altri nella fua fine, è di Mefue, & l'offeruano alcuni. Noi a piu uaghezza, & forfè ancho bontà, cofumiamo di condirli in altro modo, & è la conditura a guifa di gielo, & propriamente in quefto modo.

Prendiamo de cotogni quanto uogliamo, che fieno ben maturi, & gli nettiamo dalle fcorze, fe ci pare, & dalle femèti, & ne facciamo pezzi. quali facciamo cuocere in quantità fufficiente di pura acqua, che fia folamente tanta, che gli cuopra di due dita nello ftagnato, doue s'ha ueranno a cuocere. I quali poi corti che fieno, & diuenuti ben fratti, & il decotto hauendo fatto di fopra una certa tela quagliata (ch'allhora è fegno di perfetta cottura, & ch'effo decotto è boniffimo, & che ei tenga del muceilaginofo) la coliamo còfì pure, mentre ch'è caldo, & lo reponiamo nell'inghiattare, o in altri uafi di terra ben uetriati. Quefta decoctione con olio fopra fi puo per tutto l'anno feruare perfetta, & farne d'ogni tempo gielo. Pigliamo, fatta detta decoctione

di buon zuccharo la quantità che ci pare, & lo giuleppiamo con molta acqua, chiarificando. Et poscia mentre che bolle, & sia però colato, vi poniamo dentro quei cotogni, che bastino ad esso zucchero, o sieno integri, ò rotti, come si vogliano. Cotti che sieno, & crepati, ben tumefatti, & il zucchero venuto a buona consistenza di cottura, ui fondiamo sopra tant'altra decottione detta di cotogni, quãto sia stato il zucchero alla chiarificatione, & continuando il cuocerli fino che sieno venuti ben colorati, & trapparenti, & uscirane l'humidità, & cotto il zucchero a gellatina, gli acconciamo con destrezza ne suoi vasi, & li serbiamo auertendo a questo, che piu tosto vi manchi il gielo, che vi abbondi: percioche poscia di sopra ne poniamo del nuouo, & restano coperti, ne uengono a galla, & sono ancho poi piu belli, chiari, & lustri. Et se gli uoliamo moscati, & ui poniamo nella fine della cottura, il muschio, che ci pare, triraro bene in mortaio, con alquanto di zucchero, & basta per ogni libra che sia stato il zucchero, ouero libra vna, & meza, grano uno di muschio per essere naturalmente i cotogni odorati d'una suauità tale, che quasi senza il muschio rendono del moscato.

Cotognato detto gratone.

Il cotognato detto gratone di cotogno conforta lo stomaco, & il fegato, & le uiscere, & è di gusto d'letteuole: eccita l'aperito, giua alla digestione, & ferma il flusso, & il uomito. onde si tolgiono quei cotogni, che si uogliono, & si taliano in pezzi, & si modano bene di fuori & di dentro, & si cuocono in tant'altro zucchero, quanto sieno essi stati a peso giuleppato a lungo, & come cominciano ad arrossirsi di buon colore, & quasi vicini alla cottura, si leuano dal fuoco, & si rompono con legno, ouero si taliano come dadi, & ritornatili sul fuoco, si cuocono a giusta cottura, uolgendo destramente, che non s'attacchino al fondo, & che'l cotognato non si sbianchi. Et se non sarà ben colorito: si terrà spruzzato, mentre si cuocerà, con goccia di puta acqua, ouero succo di cotogni, indugiando la cottura con tale spruzzamento. Et subito che sia cotto, si getta nelle scarole, assertrandouelo dentro col battere esse scarole su la palma della mano, e non sieno in tutto piene. la cottura si conoscerà, poscia che burtatone alcune goccie sopra di vn tondo, & freddate staccaranno, ò che'l medesimo facciano col mescolo, col quale coccendosi esso gratone, ò cotognato si mouera.

Osseruatione nel cotognato detto gratone.

Questo gratone, ouero cotognato fatto con diligentia, & alla guisa in cui l'habbiamo detto, è oltre la bontà anchora bellissimo, & in Roma al tempo nostro così lo uedessimo confettare a que' Speciali. In Parma nostra patria habbiamo apparato di farlo a miglior modo, & nò

molto differente da quello nella conditione seconda de cotogni, pel quale è detto cotognato, al gusto più dilettabile, & è come giellatina lustra & viua, & è proprio così il modo.

Cotognato.

Pigliamo di buò zucarò chiarificato a lungo, & colato libre due, nelquale ui facciamo cuocere da tre à quattro cotogni spartiti, & mondati ben dentro, & fuori. Et crepati che siano, & fatti teneri, gli trahemo dal zucarò lasciando pure, che ei si cuoca à cottura di manuschritti: & così cotto vi ritorniamo i pomi, & vi aggiungiamo di buona decoctione di cotogni libre due, & seguiamo il cuocere tanto, che la cottura sia à guisa & essere di gielo: & caviamoci venuti, & gli accomodiamo nelle scatole, ò ne uasi di uetro: & indi a poco vi gettiamo sopra il gielo, che gli cuopra, ouero lo poniamo à un tempo istesso. Et alle volte, se ci pare, iòpiamo col mescolo i cotogni quasi nel fine della cottura, nel modo, che è detto nel primo, & ciò facciamo, come quello, che è più scabro, & più sostantiuole. Et senza ancora leuare mai i pomi del zucarò, osserviamo, il cuocerli, & l'ordine tutto detto: & facciamolo, uolendo, ancora moscato. & bastino à questa quantità tre grani di muschio.

Cotognato di mezo corpo.

A cotognato di mezo corpo, & che fassi ne gli impronti, si pigliano due libre di zucarò buono, & chiarificasi con poca acqua, & si cuoce a buona strettrezza, & vi si aggiungono di buona decoctione di cotogni libre due: di succe tratto e libera da cotogni, & riposato libra una, di polpa di cotogni cotti in pura acqua, & passati giu da uno staccio sottilmente oncie sei. Et si cuocerà ogni cosa insieme à forma di gielo, & giettafi cotto che sia, & così caldo nelle scatole, ò ne gl'impronti, leuandolo dopo, che sia raffreddato desiramente.

Cotognato di tutto corpo.

A cotognato di tutto corpo prendonsi quei cotogni, che si vogliono, & si fanno cuocere in pura acqua, & si passano pel staccio, & serua si la polpa. Poi con l'acqua, con laquale s'haueran cotti i cotogni, si cuocerà quel zucarò, che si uorrà, & cotto che sia ad integra cottura, ui si meschia il doppio della polpa, che si seruò, benchè alcuni nō ve ne mettano altro che una parte, & meza di più, & si cuocono insieme a debita cottura.

Osseruatione nel cotognato di tutto corpo.

Questo cotognato di tutto corpo è uolgare, & noto a ciascuno. Sono da quelli che fanno cuocere i cotogni con uino uermiglio, & altri con aceto. & ui sono di quelli, che l'aromatizzano con specie elefangine, ò con polue di canella, ò garofani, ò gengiuo. Altri a più delicatezza, &

bellezza fanno questo cotognato in altra guisa. Pigliano della lessatura d'essi cotogni, & fanno loro fatto di fresco, & della medesima polpa per ciascuno libra una, & di zucchero libbre due, & gli cuocono insieme. Altri tolgiono libbre due di zucchero, & lo chiarificano con molta acqua, & lo colano, & vi aggiungono libra una di succo di cotogni, & tanti pezzi d'essi pomi ben netti, quãto gli porge la discretione, & fanno il cotognato, cocendogli insieme, & stanghegghianoli tuttauia, tanto, che i pomi si rompano bene. Altri indotti d'auaritia non tutto di zucchero, ma con parte di mele lo compongono. Altri poi, & nelle case massimamente, per minore spesa lo fanno di mele: ma questo non tanto si lauda nell'uso della medicina. Quella maniera di cotognato, che da Medici ci viene ordinato sotto nome di diacitone, possi dire, & estimare, che sia questo di tutto corpo: ma però piu delicato benchè, il detto di sopra di mezzo corpo sia stimato molto degno, & ualoroso.

Cotognato sodo.

A far cotognato sodo si toglie di zuc. bianco poluerato, & tamiglia to lib. 1. di polpa fortilmẽte passata per staccio, di cotogni bolliti, e cotti in pura acqua lib. due, s'incorporano insieme in uno stagnato sopra al fuoco, & si fanno cuocere cõ ageuolezza tãto, che si conosca per discretione, che sieno a mezzo della cottura, & cominci a spicarsi dello stagnato, ch'all' hora è cotto il cotognato. Ilquale così cotto si getta ne gli impronti, ò ne tondi di terra, ò sopra un marmo asperso di zuc. ouero in unto d'olio fresco d'amandole dolci. Et si pone al Sole tãto che si crema, e uenga sodo, e nõ essẽdo Sole, si pone nelle stufte de forni, fin che si sciunga.

Osseruatione nel cotognato sodo.

Questo cotognato sodo è hoggidi tenuto da gli appregiati, che si usino, gli inuentori si stima, che sieno stati i Genouesi per la copia molta, che se ne ha da loro. Fassi al medesimo modo la pliccata, così detta dalle persiche, & puossi similmente fare confettione simile con polpa di pome appie, & paradise, & altri frutti. I quali poscia così confettati sono nel gusto aggradeuoli, et delicatissimi, & restano nel proprio colore de i frutti, di cui si fanno, & uolendo: si possono fare molcati.

Gielo di cotogni.

A compor gielo di cotogni pigliansi di zucchero chiarificato cõ poca acqua, & cotto à strettezza di manichristi libbre quattro: di decoctione ottima di cotogni tratto di fresco, et riposato libra una: di polpa fortile di cotogni passati per una stamegna, et cotti in pura acqua oncie quattro. si cuoce ogni cosa insieme con agilità a fuoco inuiato, et leuassene la schiuma caduti che ne sieno i primi bolli, et così poscia in ultimo. et cotti che sieno, et fatto il gielo, si getta ne gli impronti vnti leggermente d'oglio fresco d'amandole dolci, et raffreddato, che ui sia

zione, e bellezza sono ancora i lauori fatti di q̃lla specie di cotogni detti bastardi, conosciuti da tutti, & sono q̃lli, ò che il pomo, ò'l pero è annessato, ò su l'vno, ò su l'altro, onde poscia nascẽdone il frutto tiene del la fatezza d'amendue. Questa medesima diligenza s'hauerà nelle marenne, ò visciole, ò marasche, che sieno, ad elegerle di buona sorte: per cioche tra loro sono, come è noto, di più maniere. le dolci sono più atte a fare gielo, che le brusce, & acetose, per essere di sostanza più grossa, tenace inchinata a congelarsi più tosto. le muze, cioè quello di mezzo la pore, sono più laudate delle altre, non solamente per l'utile de gli ammalati, ma ancora pel condimento loro, molto aggradeuole nell'vso de sani, le quali confettate a tutti i modi, che sieno, sono appetitiue, e delectabili. I conditi tutti, ch'habbiamo detto de cotogni sono vtilissimi, & accomodati molto allo stomaco, & al cuore: fanno buona la digestione, inducono l'appetito perturbato dalla colera. Giouano al flusso stomatico, a quello del corpo, alla disenteria, allo sputo del sangue, e al vomito. Et mangiati nel fine del pasto fermano i vapori del cibo, che ascendono al capo, & pare, che tengano lubrico il uentre, ma innanzi pasto mangiati fanno contrarij effetti.

Corniolata.

La corniolata vale a stagnar il ventre, & il flusso specialmente disenterico. però a farla si prendono cornioli maturi, & si cuociono in acqua pura, & trattane poscia la polpa pel staccio, & col brodo istesso, doue se ranno bolliti, & zucchero, che sia due parti delle tre, che sia la polpa, si fa confettione, e serbasi.

Offeruatione nella corniolata.

Questa corniolata è usitata molto. Alcuni per più sua delicatezza, non a questa guisa la preparano: ma ne fanno gielo col brodo solo, & con zucchero, l'viano auanti a tutti gli altri cibi, ouero cò la polpa istessa, & zucchero ne fanno sapore, & di questo condiscono le carni, che mangiano più a i flussi conferenti. si può la prima ridurre in questo essere con agresta.

Sorbolata.

Alla sorbolata, che vale quanto la corniolata, si tolgono sorbe mature, & lessate in acqua pura, ouero senza lessarle, & è meglio, se sieno mizze, & trassene polpa per staccio, & si fa confettione al modo della corniolata.

Offeruatione della sorbolata.

Questa sorbolata è usata da alcuni in difetto della corniolata. Certi hanno descritto questa sorbolata farsi con le sorbe immature: ma non è buono per la troppa asperità, & mal gusto che rende l'asprezza di esse sorbe.

Pruniolata.

La pruniolata è utilissima a gli amalati, & viene per la facoltà, c'hà no le prune d'humettare, & raffreddare, & a consérre alle febri acute, alla còstipatione del uètre per siccità, ò sia dessiccato da humore colerici: alle infermità di detto homore spegnendone i suoi ardori v'è molto valorosa. onde si piglia di prune damascene bē mature, non però mature ò mizze, la quantità, che si vuole, & si cuocono con poca acqua, & trassene poscia polpa pel staccho, con laquale al modo della corniolata si fa confettione con zucchero. Alcuni con la bollitura loro, & con zucchero a giusta portione, ne fanno gielo. Altri integralmente le condisciono nel istesso gielo. Altri pure integre, & fresche le mettono in vaso di terra ben uitriato, & v'aspergono a strato sopra zucchero poluerato, & fanle stare al Sole tanto, che uengano a perfetto essere, & le serbano. Altri le condisciono pure integre con zucch. semplicemente giuleppato cō pura acqua, & altri cō la polpa & zucchero le cuocono lētamēte a guisa di sapore, & l'vsano, & sono a tutti i modi cōfettate aggradeuoli, & sane.

Osseruatione nella pruniolata.

Habbiamo per la cōfettione di questa pruniolata, & esse prune, che a più modi habbiamo detto confettarsi, laudate, e elette le damascene, come le più perfette, che ci sieno di tutte l'altre, ò sieno lē uermiglie, ò le bianchiccie, che esse damascene vi sono di questi due colori: Appresso alle quali seguono in bontade l'agostane così dette, simili alle damascene, lighe a guisa d'ouo. maturano il mese d'Agosto. seguendo altre sorte a quelle bonissime, sode di buona carne, & di diuersi gusti, & sapori, si come muze, dolci, & acetose, che tutte benissimo, come la damascene, si possono condire, & confettare.

Persiche conditi.

I persichi conditi confortano lo stomaco, & il cuore, & fanno buon fiato. onde a farne gli prendonsi di que' persichi gialli, come cotogni, & siano duracini, & non offessi da alcuna macatura, si nettano dalla scorza, e si fanno bollire il zucchero giuleppato a lūgo cō pura acqua, auertendo di trarli da esso zucchero subito che sieno gonfi, e tumefatti, seguendo pure di cuocere il zucchero, ilquale uenuto a cōsistenza di giuleppo, & raffreddato si ripone dētro d'un vaso cō i persichi insieme per uno, ò per due giorni. Poi si ricuoce il zucchero, & fatto freddo, si ritorna su i persichi, & in ultimo si ricuorono col zucchero insieme adagiatamente, si che ne esbali solo la humidità superflua.

Pera mora moscatelle condite.

Le Pera moscatelle condite sono aggradeuoli allo stomaco, e al cuore, et ui hanno gran virtù per la proprietà loro aromatica, & odorifera, si confettano così. toglionsi pera moscatelle, che siano tra'l maturo, & l'acer-

l'acerbo, si nettano della scorza leggermente, & si confettano al modo de persichi, si può ancora rimanere di cuocerli insieme in vltimo, se'l zucchero vi sarà a tal consistenza, che gli conferua. Alcuni, anzi quasi tutti sogliono nella fine della loro cōditura porre in ogni opera vn stecchetto di buona cannella ouero vn garofolo integro fino.

Cedri conditi.

I cedri cōfortano lo stomaco, & il cuore, & fanno buona digestione, et grato l'anhelito: hora a preparali piglianfi cedri ben maturi, e si mōdano dalla scorza di fuori, & dal molle di dentro, & si partono in quelle parti, che si vuole, et si mettono in acqua pura per quattro, o cinque giorni. mutandoui ogni dì l'acqua, & anco due uolte il giorno. Poi si lessano di rāti bolli solamente, che s'inteneriscano, e si faccino trasparēti. E cotti che sieno, si leuano subito, & si spādono per tanto spacio, che ne scoli l'acqua. Poi se gli fonde sopra di buon zuccher. giuleppato dētro d'vn vaso di terra la quātità, che basti a soffondergli, & stati, che vi sieno due, ò tre giorni, si gli ricuoe sopra il zucchero a speffezza di giuleppo. Et d'indì a due, o tre altri giorni si fa il medesimo, & se'l zucchero uenisse piu acquoso, per essere rimasa humidità ne' cedri: si bolliranno lentamente, tanto che esso zucchero peruenga co cedri insieme a debita speffezza, et durabile, e serbasi. Auertēdo di nō porui sopra il zucchero prima, se non fatto freddo: percioche ponendouelo caldo, uerrebono i cedri tenaci, duri, et crespi. Alcuni gli bollono dal primo giorno, che gli hanno netti, senza altrimenti purgarli di piu giorni, et gli condisciono poi, si come è detto. Altri, et è questo ancora ottimo modo, infondono i cedri in acqua pura per quattro giorni, cō tanto sale sempre, che sia salata debitamente, e poi per altri quattro, ò cinque giorni gli tengono in acqua semplice mutādouela ogni giorno. Et poi trattigli fuori, et lasciatane scolare l'acqua si fanno bollire tanto solamente, che inteneriscano il zucchero giuleppato a lūgo, et questo è, che sia una parte di zucchero, et due d'acqua, et trattigli poi dal zucchero si fa cuocere a debita strettetza et fatto freddo s'infonde sopra a' cedri, et seguifi poi al modo di prima, & si possono ancora condire col mele cuocendouegli dentro, poi che saranno ben purgati, come è detto, e facendo il mele acquoso. Et volendo, si possono condire con specie aromatiche.

Osseruatione ne i cedri conditi.

Questi cedri conditi sono famigliarissimi, & noti a cialcuno. da gli antichi fu vsata la confettior e loro, come si scorge appresso Auicenna, & altri con più lunga, & fastidiosa arte. Alcuni moderni, & massimamente in quella città & luoghi, doue si costumano panpetati, spōgiate, & simili paste, gli condisciono con mele in gran quantità. Ma colli conditi non vagliono, come i confettati con zucchero nel far digerire, & confor-

confortare lo stomaco, e'l cuore, ne fanno sì buon fiato, (saluo se non sono aromatizzati con specie. Et a questo modo medesimo si condiscono i meloni, i quali non come i cedri si tolgiono maturi, ma nella loro fine, che tengono alquanto dell'agresto. Et sappiasi, che la loro conditura è piu perfetta, quando per quindici, ò venti giorni si conseruano asciutta mente a strato sopra strato con sale, & poscia si cuocono, & purgansi con pura acqua, & si condiscono con mele.

Scorze di cedro condite.

Le Scorze di cedro condite confortano l'appetito, fanno digerire il cibo, rendono il fiato odorifero. Vagliano a tremori del cuore, giouano a deboli di stomaco, & al fegato, & a quelli, che da frigidà, & uento sità sono offesi: & durano confettate cò buona arte in perfettione molti anni. Hora si prèdono le scorze del cedro, e si bollono in pura acqua doppo la purgatione loro d'otto, ò dieci giorni in acqua semplice d'una debita bollitione, sì che perdano l'amarrezza, & si facciano tenere, e trasparèti. Poi così ventute, & lasciate stese che ne sia vscita l'acqua, se gli fonde sopra tanto zucchero giuleppato, che basti a soffonderle, & che sia però freddo, et state che ui sieno da due a tre giorni, si tragge esso zucchero da quelle, & si ricuoce a buona consistenza, & gettasi fatto freddo sopra le scorze, & passati tre, ò quattro giorni si bollono insieme adagiatamente, sì che la superflua acquosità del zucchero ne eshalì di fuori, & faccino le scorze piu perfette & lustre.

Osseruatione.

Sono queste scorze di cedro così confettate in zucchero vn de gli eccellenti conditi, che s'osserruano, & appresso de grandi, & molto apprezzate, & non tanto per essere al gusto delectabili, & grate, quanto per sublime sue facultà.

Limoni, & aranzi conditi.

Confortano i limoncelli il cuore, & sono sani ne tempi di peste. I pomi aranzi scaldano lo stomaco e fanno buono il fiato; onde a confettarli si tolgiono i limoncelli, ò si vogliono i pomi aranzi piccioli, & freschi, e con una lesina, ò pontarnolo sottile si trappassa dall'vna all'altra parte due, ò tre volte. Poi si mettano a purgare in acqua pura p' sei, ò otto giorni, mutandoui l'acqua vna ò due volte il dì. Poi si bollono d'vna gràdissima bollitione: percioche molta ne sostengono. Et quādo che siano bē cotti, si mettono nell'acqua fresca, e lauati lor si fonde sopra zuc. giuleppato a lūgo a bastāza, e sia freddo, accioche nō pigliano il crespo. Et statì che vi sieno due ò tre giorni, si ricuoce il zuc. e ui si getta, di nouo sopra, e in ultimo si bollono insieme a migliore conditura.

Amandole uerdi condite.

L'amandole uerdi condite vagliono all'humidità dello stomaco, e a

confettarle si pigliano l'amandole mentre che sono fresche, & verdi, & non hanno l'ossa dure, si mondano sottilmente della scorza di sopra, & si cuocono in pura acqua, tanto che si facciano al quanto tenere. Poi col zucchero giuleppato si confettano nel modo che di sopra ne li moncelli habbiamo detto, & seruanli. Alcuni (se però m'hanno riferito il vero) senza nettarle altrimenti della scorza di sopra, gli leuano la lanugine, che hanno attorno con lisciuio forte, ouer capitello (questo è acqua del purgo) & le cuocono poi, & le confettano, come è detto, & restano a questa guisa più belle assai, & nel colore uerdi.

Carchioffi conditi.

A condire carchioffi, prendonsi i carchioffi, che chiamiamo noi in Lombardia artichiochi, e si cuocono in pura acqua fin che sieno alquanto teneri. Poi si confettano al primo modo dell'amandole.

Gambi di lattuca conditi.

I gambi di lattuca cōditi rinfrescano, & ammorzano la calidità del lo stomaco. Pigliansi a cōdirli delle lattuche bē strette, & cespute, che habbiano buō torso, & cominciano a fare il seme: e nō sieno però troppo dure, & dal fondamēto della radice, fino che dura il gābo tenero, si mōdano della scorza, & mōde che si habbiano, se ne fanno mazzetti. Et perche patiscono più bollitione, & sono più duri dal mezo in su, che dal mezo in giu, si bollono, primamēte dalla parte più dura in vno stagnatello pieno di acqua, che bolla di cōtinuo, & corte che sieno da q̃lla parte, si voltano dall'altra, dellaquale si cuocono cō māco bollitione. Et così corte si mettono nell'acqua fredda per spatio di mezo giorno, mutādoui l'acqua due ò tre volte. Poi si pōgono nel zucchero giuleppato a lūgo, & che sia freddo p un giorno integro. Poi sopra a lētissimo fuoco si vāno volgēdo piā piano, tātò, che si cōsuma l'humidità, & vēghi il zucchero a buona cōsistēza, & a q̃sto modo si possono ancora cōdire i surcoli dell'endiua, et q̃sti hāno pure facoltà, di rinfrescare.

Nespoli conditi.

Li nespoli conditi giouano allo stomaco e stitticano. però a condirli, toglionsi de più bei nespoli, che s'habbino, e bollono in zucchero giuleppato a lungo d'alcuni bolli, che solamente creppino, et si enfianno. si cauano poi del zucchero, et si confettano al modo delle pera moscate, et seruanli.

Fichi conditi.

Pigliansi i fichi primatici, che noi chiamiam fioroni, e sieno immaturi, una non però troppo acerbi, & si nettano dalla scorza; & si faccino star a molle in pura acqua per due giorni, mutandoui l'acqua tre ò quattro uolte. poscia ò con zucchero giuleppato, ò con mele bollēdo quelli d'alcuni bolli, dētro si condiscono. Alcuni ancora li cōdiscono

questo modo gli vitiui non però maturi, ma che maturiscano, & vi lasciano la scorza attorno.

Zuccata condita.

La Zuccata condita rinfresca la calidità dello stomaco, & mitiga la sete: si prendono le zucche di che sieno propriamente i colli, i quali è la loro carne piu ferma & soda, & si nettano della cortica di fuori, & del molle di dentro, & purgansi in pura acqua per quattro, ò cinque giorni, mutandoui ogni dì noua acqua. poi si lessano di conuenueuole lessatura, che sieno tenere, e trasparenti, & si confettano al proprio modo ch'è detto de cedri. Alcuni dal primo dì che l'hanno monde, le bollono senz'altra purgatione in pura acqua, prendendoui alquanto di sale. il quale le fa sode, chiare, trasparenti, e saporite; e scolarane poscia l'acqua, le cōfettano. altri uette che l'hanno l'insalano a strato sopra strato in un tinello, & le ui lasciano quãto tēpo gli pare, e poi purgatele cō pura acqua fresca, lauãdole solamente, che lascino il lallume, e fattole cuocere debitamente, le condisciono. Altri a piu delicatezza le confettano in forma solida in questo modo. preparate che l'hanno in Zuccharo giuleppato, le tranno fuora, & le cuocono cō nūguo zucchero chiarificato, ouero smonto con pura acqua solamente, tato che nel cuocer si fleggia a cottura di manuscristi, il quale così le leuano subito, e le stē dono su le grate di vinchi di rame, chi vi si disseccano sopra, & l'vltimo: e queste sono al gusto aggradeuoli, & etocchiatelle, e non imbrattano le mani. Altri, & quasi tutti, per non far la spesa del zucchero, le preparano col mele, ma non già però a questo vltimo modo; che sieno dure, con la cocchia sopra. Et sappiasi che i cedri, le zucche, i meloni, e frutti simili di simili carne si possono condire ad uno modo istesso, & col sale, e senza sale. si com'è detto della conditura di queste zucche.

Ranzata.

La ranzata è grata allo stomaco, & lo scalda, si confetta così. si pigliano le pome aranze mature, & si nettano del corsio di dētro. le quali ò si lascian' integre chi vuole, ò si tagliano a traucto, ò in quarti, & si purgano in pura acqua tanto che si facciano dolci; mutandoui ogni dì l'acqua. si conosce la loro purgatione, & che sieno state molle a sufficienza, quando appresentando esse scorze all'aere si vede, che penetrino d'un lustro risplendenti. si cuocono poi che sono così purgate in pura acqua d'alcuni bollori, e che attendendole habbiano pduto l'amaro, e si sieno fatte tenere, ma non però troppo, & cotte si spadono in luogo che l'acqua ne scoli, & si confettano poi con mele spumato, fatto freddo. Nelquale state che vi sieno tre ò quattro, ò piu giorni, si tranno fuora, & tanto si ricuoce il mele, che l'acquosità vicia dalle scorze, & in esso dilatata sia suanita, & tuaporata. Poi lasciato che sia rinfred-

Aspidopoda di mionofule scorze, & d'indi ad alcuni altri giorni si ricuocono esse scorze col mele insieme lentamente, vfan tout harte, e la diligenza, che di fuora in altri cōditi habbiamo detta. Alcuni sogliono nell'istaditione loro leuare la lanugine di dentro. A questo, che non le purgano altrimenti, ma del primo giorno che l'hanno monde, le cuocono in pura acqua, & le confettano poi con mele, al modo detto.

Noci verdi condite.

Le noci verdi condite cōfortano, e riscalzano lo stomaco, al che fa-
re si pigliano le noci verdi audunche s'indurino, & si purgano in pu-
ra acqua per noue giorni, mondate prima della scorza leggermente &
fatti tre o quattro piccioli fori per dentro in ciascuna, che trapassi-
no, mutandoui ogni di tre o quattro volte l'acqua, & hauendo lasciato
quasi tutto l'umato, si cuocono d'alcuni bolli in semplice acqua, fin
che lascino il mal sapore, & si facciano tenere: ma non troppo, che in
tutti i conditi si deuè a questa tenerezza auertir, che non passai debi-
do segno; poscia così intenerite, si confettano in mele spumato fatto
freddo, cuocendolo di due in due giorni, tanto che n'elca l'humidità,
c'haurà tratto in se il mele dalle noci. E siccandoui ultimamente per
ciascuna notte vn garoffano integro fino, & vno stippo sottile di buona
canella, si mantengono queste noci così confettate assai tempo, & sem-
pre migliori. Et n'habbiamo noi seruate in perfectione fino a quin-
dici anni. Alcuni le condiscono senza mondarle della scorza: ma que-
ste stanno più a purgarsi, e non sono di tanta bontà. Altri con miglior
modo, oltre che hanno le noci immature, & pertugiate con un stillo di
legno, & non di ferro, lasciandoui pure la scorza, l'infondono in ac-
qua pluuiale per quattro o cinque giorni. Et questi bastano, per cio che
mutandoui l'acqua sp. ss. volte, si macerano dubitamentene tanto co-
me se ui stessero più giorni, li fanno pure, & insepire. le cuocono, tol-
te di macora, in nuova acqua, & fatte tenere, si mettono in acqua fred-
da, & allhora si mondano dalla scorza, & ne pertugi fatti, si mettono
garoffani sani, e stippi di canella. & come è detto, si confettano d'in
zuccharo, d'in mele, & terbanfi, & così condite, restano più pure, ver-
di, & saporite.

Osseruatione.

Questi due vltimi conditi la ranzara, o melangolata, si com'è detta
ancora, & le noci si costumano più tosto confettati con mele, che con
zuccharo: a pate che sieno col mele più perfetti, cosa quasi da non cre-
dere: non auertendo questo in altro condito: & che di ciò sia la ragio-
ne, noi pensiamo la natura, & proprietà del mele più fortigliatiua, &
do lce di quella del zuccharo, atta assai meglio a condire l'amarezza di
essi due conditi, & tenerli ancor più morbidi. ettime più assai for-
le

noci nel cibo, & apertole, s'aspergano di zucchero poluerato misto con poco di canella ben trita.

Iringhi conditi.

Prendesi le radici degli iringhi, e si raschiano con destrezza dal nero di sopra, & si mondano dal medollo di dentro, & si triscano in quelle parti che si vuole, & si lessano di pura acqua fin che si facciano tenere. poscia con zucchero giuleppato, & fatto freddo, si condiscono, mutandouelo due, & tre uolte nel modo ch'habbiamo detto di sopra in altri còditi, che in vltimo però lor si leua l'humidità, & si dà sapore, & color migliore, & piu bello cuocendole insieme cò zucchero lentamēte, che nò increschino. Alcuni in aumētare loro la calda facoltà, che tengono, osservano, giuleppando il zucchero, di porui buona quantità di gengiuo minucciato sottilmēte, trabendolo poi fuori in vltimo col passare il zucchero ò per staccio, ò per stamigna. Alcuni popoli, & propriamēte nel patrimonio di Roma dalla parte dell'Vmbria fanno di queste radici vna cōfettione di buò gusto nel tēpo del Natale in forma di cotognate, ma piu sòda, & chiamāla gēgeuerata dal gēgeuo, di cui n'è ella aromatizata. Pigliano esse radici d'iringhi, & le mōdano, come è detto, & le cuocono in pura acqua tāto, che sieno bē tenere, & cotte le spremono al torcolo, & le pestano benissimo in mortaio di marmo, poi per ogni tre parti, che sieno, ne meschiano due di mele puro, & insieme stāghegeādole, tuttauia le cuocono a cottura perfettissima promādola s'vn marmo, che vēga dura, aromatizandola cò buone specie odorare: ma che sempre ui predomini il gēgeuo, ponendoui anchora, se vogliono, p dētro nel fine della cottura ò pignuoli mōdi, ouero amādole spaccate, & nette dalla scorza, ouero pistacchi, & simili. Et è q̃sta cōfettione oltre al gusto diletteuole, molto stomachale. Ma si fa però errore nel crederli, che le radici: che si tolgò di q̃l cardopiccio, crespo, & spinoso, che da noi volgarmēte, nelle parti di Rom. & quasi p tutta Italia è chiamato irigo, ouero irinzo, & da Toscani cacatreppola, sia il vero iringo.

Pastinache condite.

A condir pastinache togliónsi le radici della pastinaca, & nettansi di fuori e di dentro del midollo, & si purgano in acqua pura per quattro ò cinque giorni, rinouandoui ogni dì l'acqua, e scaldandola si farà benissimo, percioche assai piu lassaranno esse radici del mal odore che tengono naturalmente. Poi purgate, che sieno s'lessano in pura acqua, & fatte tenere, & lasciatele, che ne sia vscita l'acqua, si confettano con quell'arte, & diligentia, che di sopra habbiamo detto ne gli altri conditi. Alcuni sogliono, accioche sieno di miglior gusto, ponere nella concavità di esse radici quando sono confettate gengiuo condito, & altri senza il gengiuo le aromatizzano con garofani.

Offertatione nelle Pastinache condite.

Queste pastinache condite, ad altro fine non si condisciono, che per cambio del seccacul, pelquale vagliono come quello in tutti gli effetti suoi. Deesi però in questa conditione elegger le radici della pastinaca erratica, ancora che sia di miglior gusto la fatiua: perciocche più de ogni altra si lauda di valore nello scaldare le reni, & in aumentare le forze di venere ne gli huomini, si può bene non hauendo la seluatica condire, & vsare per essa la domestica, laqual verrà alla medesima intentione ma non così a lorosamente.

Genocchietti conditi.

A condire genocchietti pigliansi genocchietti, & si nettano, e si cuoco no in pura acqua di tale cottura, che si facciano teneri debitamente. Poi con quell'arte, & diligenza, che ne gli altri conditi vsar si deue, si confettano ò in zuccharo, o in mele & seruansi.

Satirioni conditi.

I satirioni conditi destano, & accrescono le forze di venere a deboli, & gli rendono pronti, & gagliardi a dilette carnali. onde si prendono i veri satirioni della miglior parte, si nettano, & si fanno stare a molle il dì, & la notte in pura acqua. Poi si lessano debitamente, & si cōdisciono con zucchero al modo detto ne gli altri conditi di sopra, & si aromatizano in ultimo con buon muschio.

Fiori di cedri, d'aranzi, di limoni, di persichi, di boragine, & simili altri, come si condiscano.

Si giuleppa con pura acqua di buon zucchero debitamente, e gettasi così giuleppato sopra a detti, & altri fiori, & seruansi.

Oliue uerdi condite.

A condire oliue verdi, si togliono di oliue uerdi libre 2 y. a cui sopra a guisa di salsa, si fondono di calcina criuellata libre sei, di cenere netta, & stacciata libre dodici, stemperata primamente la calcina da se con pura acqua, & stata così un quarto di hora, aggiuntale la cenere, & stemperata insieme, che non sieno molto liquide, ne molto spesse. & state così dette oliue in macera per 8. o 10. hore, si che sieno fatte dolci, messedandole ogni hora leggiermente, che nō si maccano, si lauano benissimo con pura acqua, tenendole in molle per 5. ouer 6. giorni mutandoui spesso l'acqua, tanto che ne esca chiara. Poscia fatto loro sopra il beuerone di semplice acqua, & sale, & tronchi di gambacci di hnochio, si seruano.

Oliue uerdi condite altro modo.

A condire oliue uerdi in altro modo piu spediente, si prendono due misure di buona cenere, & una di calce. si creuellano amendue, & falle ne con pura acqua stemperamento a modo di salsa, nelquale subito si

pongono tre misure d'olue verdi recenti per otto hore, che perdano l'amarezza, ma non però in tutto, facendo loro mentre stanno a molle, vn couerchio di paglia, & sopra alla paglia stia vn contrapefo, che le tenga a fondo, & non le macca: percioche il segno della macatura le farebbe poi restar negre. si lauino poi benissimo con acqua chiara, mutando l'acqua di continuo, tanto che esca chiara. Poscia si seruano col beuerone detto nelle prime. Alcuni le condiscono con il capitello, detto acqua del purgo, ch'è pur lisciuio fortissimo fatto da coloro, che purgano i panni di calce, cenere, & acqua. & questo è modo piu bello, & spedito.

Oliue uerde condite senza ossa.

Leuansi dalle oliue, mentre che son fresche, l'ossa benissimo percorendole ad vna ad vna con vn martello, ò fallo, poi si purgano in pura acqua per tanti giorni, che lasciano l'amaro, appressò si spandono in luogo, che l'acqua ne scoli. E si mettono in vn vaso di terra vitriato, & fondeff lor sopra di buonissimo aceto tanto, che basti, & sale, & limoni trinzati, & seruansi.

Offertatione delle oliue condite.

Queste tre maniere d'olue verdi, son nella Lombardia costumatifime, & familiarissime a ciascuno. sono aggradenoli, e si usano volentieri ne pasti con arrosti. Molti altri conditi si offeruano ancora nello aceto al modo delle ultime oliue, si come sono Mappe di finocchio aperte, finocchio chiuso, detto Itrimenti scartocchini, carotte, ò gnoffari, che si dicano vna in agresto. prune, pesche, cocumeri, picciuoli, spargi, fagioli verdi, & teneri in baccelli, & altri frutti, a quali come di loro essendo a ciascun noti, non accade sopra altra narratione.

Il fine delle conserue, e conditi.

DISTINTIONE DELLI CONFETTI AROMATICI.



CONFETTI aromatici chiamamo noi, è così li chiama ogn'uno generalmente, tutte le misturaggini di confettioni, e di elettuari di odorifera permissione: si come è il diamuscio, la diambra, la diagalanga, il diarhodone abate, il diacimino, l'aromatico rosato, & altri magistra'i ridotti, confettati in forma solida, ò in tavola. Nel numero, & modo de quali ne sono, quantunque non odorati, più altri infiniti. E nata questa tale inuentione di ridurre così le composizioni de gli elettuarij in forma solida a fin solo, che sieno di gusto più amabili, & aggradenoli: percioche oltre, che si. no fatti con Zuccharo o in morselli, ò in rotole, ò in altra forma, ne è anco isminuita più la quantità delle specie, che non si fa a gli elettuari, si come è noto. A questi in morselli è ordinato da Fisici, e Medici eccellenti, che non si dia più d'una onc. di specie poluerabili per ciascuna libra di zucchero, & meno ancora, si come hoggi di si osserua di non darne più di dramme sei. Et a gli elettuarine sono date più tre volte, cioè oncie tre, & sieno fatti ò con zucchero, ò con mele, come si costumano. Sono però di quelli, ma è per loro auaritia, ancora che dicano di farlo a fine che sieno essi confetti più piaceuoli, che non ui danno più di quattro dramme di specie ad ogni libra, & massime di quelle specie, doue entrano muschio, ambra, & fragmenti pretiosi la onde non si deue alcun marauigliare, se poi non hanno essi confetti il ualore, che douerebbono, non hauendola portione giusta, e debita delle specie, laqual deue essere, si come da sanissimi è stata statuita, di scropo. due per ogni oncia di zucchero in cadaun confetto solido. Ancora si aggiungono in questi confetti le misturaggini, che si sogliono metter ne restauratiui, & simili, si come polpa di capone, et altre carni, e polpa di sementi, & frutti: come seme di melone, di carthamo, pistacchi, pigne, amandole, & simili, che non in conto ne di zucchero, ne di specie uanno in essi confetti, ma per ingrossatione.

Diamosco.

Il diamosco solido ha la intentione di quel fatto in elettuario. però prendesi di buon zucchero libra vna, si trita, e si smonge al fuoco con acqua rosa, & si cuoce a cottura di manuschristi, la qual cottura all'ho-

ra si conoscerà, che lasciando il zucchero il molto fumare, & che rotolando su la spatola, si lascerà ricadere nello stagnato, & la goccia cadendo fileggerà di sottile filatura rompendonfi, ouero che postane pure vna goccia tra due dita, & strofinandola, s'appaloterà. Et cotto che sia così, vi si meschia con la spatola onc. vna, ouer sei dramme di specie del diamuschio finite, come habbiamo detto al suo luogo ne gli elettuari, & così faranene girelle, ò ruotele sopra di vno matmo asperso di zucchero, ouero morcelli sopra vn foglio di carta.

Diamuschio matricale del Montagnana.

Il diamuschio matricale è validissimo ne gl'affetti della matrice. Onde a farlo roglionfi di specie del diamuschio dolce dra. vna: di specie della diambra dramme due: di lingua vecellina, rasura d'aurio, & nepita ana dram. meza: di zucchero bianco oncie sei. Dissoluesi il zucchero con acqua di matricaria, e si cuoce al fuoco, & fanene morcelli, ò rotelle, & serbanfi.

Diambra solida.

A far diambra solida pigliafi di buon zucchero lib. 1. di specie della diambra oncia vna, ouer sei dram. Dissoluesi il zucchero con acqua di rose, & fassene confetto, ò in rotte, ò in morcelli, & ha la intentione della diambra in elettuario.

Diamargariton frigid.

Al diamargaritone frigido si prendono di tutti i generi de sandali, rose, viole, seme di melone monde, e trochisci di diarhodone ana dra. due: di serici tortefatti, ossa di cuore di cesaio, spodio, doronici, dell'uno & l'altro been, spigo, zaffrano, rasura d'aurio, margarite perforate, & non perforate, ana scropoli due: di saphiri, giacintbi, smiraldi, seme d'endiua, di acerosa, legno aloë, & ambra grisa ana dram. meza: di oro fino dram. vna: di canfora scropoli due: di muschio grani cinque. fassi di ogni cosa con diligentia sottil polue, & poicia confetto con zucchero fino dissoluto con acqua rosa, & seruali.

Diamargariton magistrale.

Vn'altro diamargaritone frigido si fa così. si roglion di sandali, rossi & sādali citrini ana dra. tre: di rote, viole, nenufari, seme di acetosa, d'endiua, di melone, & trochisci di diarhodone ana dram. due: di ossa del cuor del cesaio num. 4. di spodio, spigo, zaffrano, margarite perforate, & non perforate, saphiri, giacintbi coralli, e seta cruda ana dram. vna: di legno aloë, & rasura d'aurio ana scrop. due e meze: di canfora scrop. mezo: di fili d'oro numero dieci, fassi di ogni cosa polue sottilissima, & poi confetto con zucchero fino dissoluto con acqua rosa.

Diamargariton di Nicolò.

Al diamargaritone di Nicolò caldo, si piglia di garofali, cinnamomo spigo, galanga, legno aloe, liquiritia, trochisci di diarbodone, & trochisci di viole bianche ana dram. vna, e meza, di noci moscate, alipta zedoaria, reubarbaro, storace calamita, ana dr. 1. di margarite perforate, & non perforate, gégioùo, ossa di cuore di ceruo, rasura di auorio, & vgne odorate ana dra. 1. di cardamomo, leuistico, ocimo, muschio, & ambra ana scrop. 1. manco due grani: di canfora grani sei (...) mele rosato quanto basta. Dassi nella estate con acqua rosata, ouero acqua frigida, & nel uerno con uino la mattina, & ancora da mezo giorno.

Diamargaritone caldo d' Auicenna.

Al diamargaritone caldo prendesi di perle non pertugiate, & piretro ana dr. 1. di gengioùo, & mastice ana dr. 4. di zedoaria, doronici, seme di apio, cassia, cardamomo, noci moscate, macis, & cinnamomo ana dra. 2. di been bianco, been rosso, pepe nero, & pepe lungo ana dra. 3. di cinnamomo dr. 5. di zucchero sulmento quato sia ogni cosa, & dasene quanto sia vno cucchiaro.

Osseruazioni di diamargaritoni.

Questi quattro diamargaritoni così dette dalle margarite, chiamate perle volgarmente, sono confetti utilissimi, & appreggiati molto: quantunque da tutti non sieno offeruati rettamente. sono i due primi magistrali, & di frigida temperatura, & li secondi di calda, come nel fronte di ciascuno è detto. Alla cui temperanza, è natura non auertendo bene sempre i Medici nell'ordinarli semplicemente, ne tutti gli speciali nel dispensarli separatamente auiene, che poi da essi diamargaritoni non riusciscano quegli effetti, & operationi, che douerebbono. E talhora credendosi rinfrescare lo stomaco, il cuore, & le membra spiritali, gli infiammano: & pel contrario gli rinfreddano, credendosi riscaldarli. Ilquale difetto piu volte da noi considerato, & ragionato con molti Medici, & auertitone assai speciali fuissmo, ò siamo stati, possiamo dire, cagione di questo bene, & massime in Roma, doue gli speciali costumano quel solo di Nicolò, & appresso il primo magistrato frigido, & sempre che da Medici loro è ordinato il diamargariton, se lo fanno specificare. la descrizione del frigido si è hauuta dal Siluio Francese, dal Preposito, dal Commentatore di Nicolò, & da altri autori pure Francesi, appo de quali è esso diamargaritone molto usitato. Noi offeruiamo pel frigido, quello della seconda descrizione, per la fede che habbiamo noi certissima del suo valore. laqual cōpositione hauessimo, m'etre erauamo in Roma nelle cose piu care di Paolo III. Pōtefice. ilqual molto

lo hauea in costume, & in polue ne brodi, & confettato in mor(elli per la molta vtilità, che ei ne prendea nel confortamento del cuore, & de gli spiriti animati. Et noi piu volte vdiſſimo da medici di eſſo Põrefice laudarlo a ſua Santità per eſſere aſſai piu di certa, & valoroſa facoltà, che lo elettuario di gemme. La compoſitione di quello di Nicolò non ſi prepara con quella integrità, con laquale fu ella eſpoſta dal Miſchio primo autore; percioche dietro alla cãſora, doue nella deſcrizione habbiamo noi ſegnato di queſto ſegno(...) la troncò ſcriuendola il Salernitano di queſti ſempliri. Di ſerici crudi abbruggiati dram. vna: di zaffiri, diaſpro, & ſmiraldi; ò come altri vogliono lapis lazuli di ciaſcuno dram. meza: di noce Indiana dram. due: di draganthi, & coralli roſſi di ciaſcuno dram. vna, e meza: di anacardi & frutti di ginepro di ciaſcuno grani ſette: d'oro puro eſagio vno: di zuccharo, & acqua roſa a ſufficienza: benchè ſi tenga, che la troncaſſe il detto Nicolò di, Salerno ad vtilità di eſſo antidoro ſtudioſamente. in alcuni luoghi d'Italia coſtumano alcuni diſpenſatori, & Medici uno di amargariton frigido, ilquale dicono eſſere di Nicolò con queſta deſcrizione.

Togliono di ſeme di melone, di zuccha, di citrulli, di cocumeri, di porcellana, & di papaueri bianchi, ſandali citrini, legno aloe, gengiou, roſe, nenufari, fiori di boragine, & mirti, di ciaſcuno dram. una: coralli bianchi, & roſſi per ciaſcuno dram. meza: di margarite dram. tre: di zuccharo quanto baſta. Quello di Avicenna, quantunque ſia da lui nominato elettuario nel terzo libro, nel ſecondo trattato al fine del ſecondo capo. che è del regimento uniuerſale delle donne pregnanti, doue lo appreggia, & lauda molto ne diſetti delle donne, alle quali gli rettifica la diſpoſitione loro della matrice, & dello ſtomaco ualentemente: non fa però, che ſecondo che è egli deſcritto, non fuſſe l'uſo ſuo in poluere, & quanto fuſſero due dramme, intendendoſi per tutto un cucchiaro. ſono pochi i diſpenſatori, che lo preparano rettamente, e queſte per la caſſia, laquale è una ſpecie di caſſia lignea, detta pure da gli Arabi, & da gli interpreti lor Latini ſcitaragi, laqual malamente hanno interpretata, e ſcritta in queſta deſcrizione il Suardo, i Luminari, & altri autori ſemplici noioſo molto, & poco benigno. ſegue a queſto diſetto una marauiglia in molti moderni, che l'ſteſſo Auicenna ui habbia meſſo la caſſia detta, che è ſpecie di canella, & il cinnamomo, potendo egli detta compoſitione ſouuenire con uno ſolo delli tre detti, ò almeno con due della miglior ſorte. Et noi ſempre componendolo offeruiamo queſto ordine, & crediamo far bene.

Togliamo del cinnamomo, ilquale non habbiamo uero, della fina canella, che riputiamo eſſer uera caſſia lignea a doppio peſo, che ſono dieci dramme. Et per eſſa caſſia togliamo, & per lo cinnamomo, anco-

Tanto altro pure di detta canella, la quale suma per tutte tre quattordici dramme. Et crediamo ancora, che preparandolo in morselli, si come quasi da tutti è costumato, che basteranno per libra una di zuccharo, dramme quattro di esse polui, per essere elleno molto acute & mordenti: nelle quali non sia però il zuccharo poluerato, si come è descritto percióche essendoui più quantità se ne andarebbe. Per lo zuccharo sulimento si hanno creduto alcuni, che si habbia egli ad intendere per sublimo: nondimeno si tiene da migliori opinioni, che sia egli così detto da una regione di tal nome. Noi ui operiamo il più fino, che habbiamo i due diamargaritoni frigidí magistrali sono di certissimo giouamento all'infermità del cuore, del ceruello, del fegato, & dello stomaco, generano allegria, & rendono il colore, & l'odore del corpo, il caldo di Nicolo sostiene a cardiaci, & a gli attristati, sana ogni debilità del cuore, e fastidio dello stomaco, prouoca la digestione, libera gli asmatici, & gli di spnoici. questi sono, a chi il respirare è difficile per asma secca, sana ancora gli oppilati, li tifici, & quelli, che per lunga infermità sono estenuati.

Diagalanga di Mesue.

La diagalanga sana la frigida stemperanza dello stomaco, e del fegato, & emenda i suoi difetti. caccia la uentosità loro grossa potente mente. Fa ottima la concoctione: è contro a ruti acetosi. Rende grato il fiato della bocca, & non lascia, che si corrompa. così si compone. togliansi di galanga, & legno aloe ana dram. sei: di garofali, macis, & ligustico ana dram. 2. di gengiouo, pepe lungo, pepe bianco, cionnamomo, & calamo odorato ana dram. una, e meza: di calamento secco, menta secca, cardamomo, spigo, seme d'apio, di finocchio, d'anisi, e di carui ana dram. una: di zuccharo fino dramme dieci, di mele spumato quanto basta, & dalle ne da due dramme fino à due aurei.

Osseruatione nella diagalanga di Mesue.

Questa diagalanga è molto usitata: ma non già in elettuario, si come l'ha l'autore, e che l'habbiamo noi ancora descritta tratto da Mesue. si costuma in forma solida con zuccharo al modo de gli altri confetti in morselli, ò in rotole dissolto il zuccharo con pura acqua, ouero di mentha, che è assai migliore. Alcuni testi, anzi i più, hanno per difetto di traslatore la ingrossatione del zuccharo di oncie dieci: perche hauendo la poi molti ueduta, & uedendola tale hanno creduto, istimato, & detto che esso zuccharo ui deue essere posto à ragion di mele. Et questo si uede nella notatione di Pietro-Paolo Villani speciale di Napoli sopra Mesue su questa confettione. Altri poi, & i Reuerendi di Araceli hanno tenuto, & detto, che non a ragion di mele, ne di specie ui deue esser posto, ma per sola ingrossatione necessaria in esso antidoto: accioche più

à lungo lo ritenga su lo stomaco. Questi ueramente non hanno d'altro errato, che di non hauere conosciuto l'errore delle oncie per le dramme. Alcuni altri, & ignorantemente, non hanno messo questo zucchero con le polui, con dire, che facendone tutta la confettione in forma solida, non vi accadeua, essendo fatta tutta con zucchero. Et questi come gli altri si sono pure ingannati: perciocche in tutti i modi, ò in polue, ouero in eletruuario, ò in confetto solido vi deue esser posto: perciocche ogli così poluerato, & meschiato con le polui le ingrossa della pinguatione valentissima a ritenere esse specie, & confettate anchò, che sieno più lungamente su lo stomaco, sì come è la intentione dell'autore. E ben uero, che ogni oncia di esse specie deue essere aggrandita di dramme due, & scrop. mezo di più, per la ingrossatione del zucchero, che vi è: & a fine, che tutta la compositione, & così tutte le altre, doue essa entra, habbia la portione giusta, & la dose integra delle specie.

Rosata nouella di Nicolò.

La rosata nouella è efficace alla calidità dello stomaco, & alla siccità del fegato, & del polmone. Restringe la sete, acqueta il uomito, stringe il sudore, soccorre alla imbecillità dello stomaco, e del cuore. È ottimo presidio a chi sente passion di cuore, & di polmone, & a quelli che sono per lunga infermità estenuati. onde pigliasi di rose rosse, zucchero fino, & liquiritia ana onc. una, & scropoli due, & mezo di cinnamomo dramme due, scropoli due. & grani due: di garofali, spigo, gengiouo, galanga, noci moscate, zedoaria, storace, cardamomo, & seme di apio ana scropolo uno, & grani otto: di mele attico, ouero zucchero quanto basta.

Offertatione nella rosata nouella.

Questa rosata nouella così detta rosata dalle rose, & nouella da una altra usata prima, doue era il folio, & altri semplici, è in uso molto in alcune parti. la descrizione fuori, che'l zucchero fino, che v'ha aggiunto il Salernitano, & ue l'habbiamo noi ancora lasciato, credendo che ui sia con utile, habbiamo fedelmente tratta dal Mirefio Alessandrino.

Aromatico rosato di Gabriele tratto da Mesue.

L'aromatico rosato di Gabriele è ualorosissimo in confortare lo stomaco, il cuore, il ceruello, il fegato, e la nutritione delli membri: eccita l'appetito, prouoca la digestione, corregge la souerchia humidità dello stomaco, & emenda fedelmente i suoi difetti. rende allegra, & souiene grandemente a deboli, e conualecenti. Hora a comporlo si prendon di rose rosse dram. quindici: di liquiritia dramme sette: di legno aloe & sandali citrini ana dramme tre: di cinnamomo dramme. 5. di maceis, & garofali ana dramme due, e meza: di gomma arabica, & tra-

gacantho ana dramme due, e scropoli due: di noci moscate, cardamomo, & galanga ana dramme una: di spigo nardo dram. due: di ambra scrop. due: di muschio scrop. uno: di sirope rosato, & sirope di scorze di cedro quanto bastino.

Osseruatione nell'aromatico rosato di Gabriele.

E veramente questo aromatico rosato di Gabriele il piu degno confetto, che si offerui delli aromatici. Dalla cui facoltà certissima, che esso hà, & fedele di giouare allo stomaco, & sanar di ogni male, è auenuto, che si sia egli a tutti fatto familiare, che non si tosto sente alcun perturbamento di stomaco, che ricorrendo ad esso con due dita di ottimo uino, che sopra se gli beue a digiuno stomaco, che non si sana, e più massimamente se ui sia bisogno di scaldamento. Sogliono alcuni, accioche sia egli poi composto di colore piu uiuace, porui i sandali rossi per gli citrini. Et questo massimamente fanno quei speciali, che tengono le specie seruate, che poi le mostrano alle uisite. Altri sono (ma questo è con peccato) che non ui mettono nè l'ambra, nè il muschio. Et questi, benché con debol ragione si scusano dicendo, che de gli stomachi sono, che gli aborriscono. Possi questo confetto comporre in elettuario con sirope rosato, & di scorze di cedro, come l'usò, & scrisse il proprio autore, & altri. Et noi anche più uolte a uolontà de Medici l'habbiamo composto in elettuario, con quantità sufficiente de siropi detti stretti di debita cottura. Et è così in elettuario vie piu assai, che in forma solida di facoltà ualorosa.

Diarrhodon di Nicolò.

Il diarrhodon abate si da con gran utilità a gli itterici, a gli hepatici, a gli ethici, a gli cardiaci, & a coloro, che patiscono calore, & scaldagione di stomaco, di polmone, e di tutto il corpo. conforta le membra nutritiue, & uitali. E aiuto à gli amalari, che guariscono, & à estenuati da lunghe, & acute infermità. à pararlo si tengli di sandali bianchi & rossi ana dramme due, e meza: di dragacantho, gomma arabica, & spodio ana scropoli due: d'asaro, spigo, mastice, cardamomo, zaffrano, legno aloë, garofali, gallia moscata, anisi, finocchio, cinnamomo, succo di liquiritia, reubarbaro, berberi, semi di basilicò di scariola, di portulace, di citrulli, di mellone, di zucca. di cecumeri, ana scropoli uno; di perle, & osso di cuore di ceruo ana scropoli mezo: di zucchero candito & rose rosse ana oncia una. e dram. tre: di canfora grani otto, di muschio grani quattro, & confettasi con sirope d'acqua rosata.

Osseruatione nel diarrhodon di Nicolò.

Questo diarrhodon abate così detto dalle rose, delle quale è egli uirtuosissimo, e cepioso, & dallo inuentor suo, che fù abate, è come l'aromatico detto, famoso, & costumato molto, l'autore vuole, che si faccia

in elettuario con siropo fatto di zucchero, & acqua rosa, cioè d'infusione semplice, che tale si ha qui ad inrendere: auèga che vogliano molti, che sia quella fatta per sublimatione. il Miresio primo scrittore di questo confetto ha dietro alle rose questi semplici, i quali ha lasciati a studio il Salernitano. Di coralli, cristalli, seme di lattuca, di papauero, & mandragora per ciascuno scropoli uno, Galeno, & Mesue descrivono altri diarhodoni, ma non si usano.

Tria sandal: di Nicolò.

Il tria sandali accommodasi alle opilationi del fegato, & alla mala temperanza calda dello stomaco, e del fegato. Dassi alli tifici, & a gli itterici. estingue il calore febrile, & è di gusto amicabile. così si fatti pigliano di sandali rossi, sandali bianchi, sandali citrini, rose rosse, & zucchero ana sol. due di reubarbaro, spodio, succo di liquiritia, & seme di portulaca ana sol. uno, & mezo: di amido, gomma arabica, dragantho, seme di melone, di citrulli, di cucumeri, & di scariola, ana sol. uno, di cā fora scropolo uno, di siropo rosato tanto, che quattruplica il peso di tutte le altre cose, e dassi da mezo di con acqua.

Osservatione.

E questo tria sandali, ò diatria sandali, come lo scriuono molti, assai vtitato, & nobile. la descrizione nel testo di Nicolò di Salerno, doue l'habbiamo noi tratta è corrotta, & propriamente nel fine, dicendo. Altri quattruplicano il peso delle rose quanto basta, che noi rettamente habbiamo scritto di siropo rosato, che quattruplica il peso di tutte le altre cose. & così è la sentenza, & parere de più savi. Et questo errore nō ha conosciuto il Fuchio dottissimo Tedesco nel tradurre di greco in latino di Miresio, esponendo le rose a tanto peso nella fine, quanto sieno tutte le altre cose. Ha il Miresio detto in questa confettione dietro alla canfora: di viole oncia meza. le quali si scordò forse il Salernitano, che veramente ui possono essere vtilissime. Sono certi, & il Preposito massimamente, che hanno ferma opinione, che il zucchero dietro alle rose debba dire zacchare, che spongono per pñlio. Il che da peritissimi si riuoca, & dannasi, & piu tosto il dicono questi zucchero candito. si compone questo tria sandali in forma solida con zucchero smonto con acqua rosa, & cotto a ferma cottura, auenga che sia pure scritto con siropo rosato a guisa di elettuario.

Diacimino di Mesue.

Il diacimino riscalda lo stomaco, e le viscere, & cacciane le lor ventosità ualentemente. Aiuta la concortione, & gioua a ruti acetosi. Hora prendonsi di cimino macerato in aceto per vn dì, & vna notte, & efficcato dramme dieci, di gengeuo, & cinnamomo ana oncia meza: di garofali, legno aloè, & macis dramme due, & meza: di galanga, pepe lun-

go, & cardamomo ana dramme due, di muschio scropolo mezo: di mele spumato quanto basta.

Offeruatione nel diacimino di Mesue.

Questo diacimino di Mesue è, che offeruiamo noi. Costumano molti, anzi la piu parte quello di Nicolò per cacciare con piu gagliardia la ventosità. Questo è di quello piu amabile, & lo comporta meglio ogni stomacho.

Diacimino di Nicolò.

Il diacimino di Nicolò ha ualore principalmente di scaldare lo stomacho, il petto, il capo, & dissipare ualentemēte la uentosità dell'intestina. conferisce a quartanari. corregge la cōcottione vitiata, & è aiuto alla soffocatione della matrice. onde togliensi di cimino infuso in aceto per vn dì, & vna notte, & poi essiccato dram. otto, scrop. vno, di cinnamomo, & gar. fali ana drā. due, e meza: di pepe, & gengeuo ana drā. due, e grani cinque: di galanga, timbra, & calamento ana dram. vna, & due, di amcos. & liuistico ana dram. vna, e grani dieciotto. di pepe lungo dram. vna, di spigo, cardamomo, noci molcate, & anisi ana scropoli due, e meza, di mele, ouero zucchero quanto basta.

Offeruatione nel diacimino di Nicolò.

Questo diacimino di Nicolò, è come di sopra habbiamo detto, che si offerua quasi da tutti generalmente. per esser egli potēte molto in cacciare le ventosità. la descriptione si legge ancora nel Miresio, ne in altro è differente, che nel peso del pepe, e del gengeuo, che scriue dietro al calamento nell'istesso peso di dram. una, e scrop. due per ciascuno.

Cominciate Alessandrine magisrali.

A parare Cominate Alessandrine, pigliansi di cinnamomo, cardamomo, & galanga ana dramme due: di garofali, folio, macis, & pepe lungo ana dramma vna: di cimino dramme quattro: di spigo scropoli uno: di zucchero quanto basta.

Offeruatione.

Sono queste cominate Alessandrine molto vsite nella Lombardia, & massimamente in Alessandria Città, donde ne sono venute. Possono esser dette così cominate dal cimino, del quale ne sono elle moito virtuote, & dal giouare elleno anchora communemente a tutti i vitij matricali nel Parmigiano chiamasi questo confetto, & è il medesimo, cominella, & da contadini il confetto del madrone, e della comatre. Et per vsarlo molto, è molto le donne ne difetti di matrice, ne è venuto proverbio trito, che la donna per hauere la cominella, s'impigneria la gonella. Non fanno però in Parma questo confetto secōdo la descriptione di Alessandria, & nella spectaria della Occa massime, doue tanto se ne fa ogni settimana, che si potrebbe ornare le banche. *Pigliano della*

delle specie, che offeruano d'vna permistione finissima ad vso di dare buon condimento a i cibi oncie due: di garofal ionza meza, di cimino onc. 1. & con libre cinque di zucchero dissolto con pura acqua, & cotto a perfettione fanno il confetto, ò in rotole, ò in morselli, & l'viano, & è molto valoroso ne dolori dello stomaco, e nelle ventosità & ne vitij della matrice. la permistione nelle specie fine cibarie che habbiamo detta, è fatta di gengeuo fino lib. 4. di canella lib. 3. di garofali lib. 2. di noci moscate lib. 1. di galanga lib. 1. di zaffrano infuso in acqua calente, è la infusione stessa per vna notte on. 3.

Diaturbith del Montagnana col reubarbaro.

Al diaturbith con reubarbaro si prende di sandali bianchi, sandali rossi, uiole, & gengiouo ana dram. 1. e meza: di aniso, cinnamomo, zaffrano, & mallice ana dram. meza: di turbith, & hermodattoli ana oncia una: di reubarbaro eletto dram. dieci, di diagridio dram. 4. di zucchero bianco à peso triplicate.

Osseruatione nel diaturbith del Montagnana.

Questo diaturbith è descritto dal Montagnana, & dal Manlio, & è quello, che usano i più. si tiene confettato con reubarbaro, & senza, secondo che è la intentione de Medici. Quello con reubarbaro è piu degno, & si lauda ancora più. Ha il Tussignano sopra il nono al Almanfore due altri diaturbith, che nomina egli diarob: l'uno con reubarbaro, & l'altro con turbith: amendue di compositione differente da questo del Montagnana Et quelli piu assai di questo offeruano tutti i dispensatori per la loro operatione fedele. Costumano molti altri il diaturbith magistrale riferito dal Suardo, il quale malamente è comportato al gusto per l'acutezza del troppo gengiouo, & altre specie acute, che ui sono. si possono tutti questi confetti chiamar di un nome medesimo, cioè ò diaturbith, o diarob, con specificatione però, se sieno con reubarbaro, ò senza, ò con turbith. Hanno tutti nella medicina una intentione medesima, e massimamente nelle euacuationi, & purgationi del l'humore flemmatico, grosso, uiscoso: nelle quali sono essi ualentissimi. Al cui difetto noi piu uolte habbiamo seruiti nostri amici di natura delicati con felicissimo successo, col darui il diaturbith composto di turbith eletti dramma una e meza: di gengiouo, & cinnamomo ana dramma meza: di pistacchi, ouero amandole dramme tre: di zucchero oncie tre, di acqua rosa à sufficienza, & fatto il confetto in morselli, uacua la flemma ualentemente. sappia però ogni dispensatore, che la confettione di questo diarob, ò diaturbith deue essere (& è così stata la intentione de propri autori, quantunque altri gli habbiano esposti, & descritti) in forma tenera di elettuari, con la quantità però del zucchero, che vi è descritta nel comporgli, come è hora il commune costume in for-

ma solida, si torrà essendoui intentione di soluerne oncia 1. & non meno di esse specie per cadauna libradì di zucchero. il Manlio nel trascriuere questo diaturbith del Montagnana errò nella quantità del zucchero, scriuendola libbre due: & così errò parimente nel diatrob secondo del Tussignano, scriuendo meza dramma di gengiouo.

Diatrob con reubarbaro del Tussignano.

A compor diatrob con reubarbaro, si toglie di turbith bianco gommosi, & cannolati on. 1. di gengiouo on. 1. di reubarbaro onc. 1. di spigo dr. 1. di cinnamomo, & garofalana dr. 2. di galanga, pepe lungo, & macis ana dr. 1. di diagridio dram. 3. di zucchero on. 15. di vino di cotogno quanto basta, si fa confettione, & daffene da due, a 6. dra.

Diatrob con turbith del Tussignano.

Diatrob con turbith si prepara così. si piglia di turbith bianchi gommosi, & arondinati on. 1. di gengiouo onc. 1. di cinnamomo, & garofalana dr. 2. di galanga, pepe lungo, & macis ana dr. 1. di diagridio dr. 3. di zucchero lib. 1. Fassi confettione con vino di cotogno, & acqua comune, & daffi come il detto.

Osseruatione.

Questi due diatrob sono descritti dal Tussignano sopra il nono ad Almanfore al secondo trattato del capitolo ne i solutini, e son quelli ancora, che piu da tutti si osseruano, come di sopra habbiamo detto. Il Suardo descrive questo secondo per magistrale, e vi aggiunge vna dra. di diagridio. in alcuni testi si legge il gengiouo malamente di dra. meza: ma questo può esser stato errore di stampa. Ne stimi già alcuno, che il gengiouo di meza oncia sia in troppa quantità, quantunque vi sieno ancora altre specie aromatiche, & stomacali, valiosissime tutte a consolare essi turbith. il gengiouo ha facoltà grandissima di imprimere nel turbith mirabile gagliardia, & è potente sprone a sollicitarlo a presta operatione, che tarda, & neiosa è senza esso gengiouo. il turbith è così detto, perche turba, & senza esser corretto, e virtuosificato col gengiouo, o altra specie odorata stomacata fa turbamento al corpo, ma di questo si legga Mesue nel capitolo di essi turbith, doue appresso si troverà, & scorderassi quindi esserne stati cauati questi diaturbith, ouero diatrob, che gli vogliamo dire, che così inefficienti si hanno ad intendere, & a osseruare, specificati però sempre da Medici s'hanno ad essere o con reubarbaro, o senza.

Diaturbith magistrale con reubarbaro del Suardo.

Il diaturbith magistrale con reubarbaro purga l'humer flemmatico grosso, putrido, & viscoso, & propriamente delle giunture, & partimete del corpo. Modifica lo stomaco, e caccia via le superfluità, che si attacca-

attacando, solue l'acqua de gli hidropici, preserua v'andolo dalla lepra, roga, infettione gallica, & altri morbi causati da humori adusti. Fortissimamente alle febri flemmatiche & gioua molto a dolori delle giointure, ma deue, chi lo costuma, guardarsi dal uento austro, & dal mangiar del pesce, hora si compone così. Prendesi di turbith bianchi, & gummosi dram. 10. di gengiouo dram. 5. di galanga, pepe lungo, cardamomo maggiore, & zaffranano ana scròpino, di macis scròpo. mezo, di reubarbaro buono dram. 4. di diagridio infuso per vn di in acqua rosa dramma mezza, di zuechato oncie 15. si fa confetto, e sene danno sci dramme.

Osseruatione nel diaturbith del Suardo.

Questo diaturbith è descritto dal Suardo, nel modo che l'habbiamo posto, sono alcuni, che lo costumano, & con reubarbaro, & senza, & quelli specialissimamente, che hanno più fede ad esso Suardo, che al Manlio per hauere le descriptioni delle ricette scritte in colonna co' suoi semplici tutti ad vno, per vno separati, & s'ingannano costoro, essendo il Manlio più veridico non solamente in questa, ma nelle altre compositioni. Ne habbiamo ancora trouato autore moderno, che habbia meno errato di lui, le facoltà, che pone il Suardo in questo diaturbith, sono le istesse tratte da lui a parola, per parola, dal capitolo del proprio turbith in Mesue. vagliono parimente i diatrob, o diaturbith del Tu signano scritti di sopra, sappiasi, che ci sono confetti detti diatrob, che non ve intrando il turbith, non si possono chiamare diaturbith, & di questi ne sono alcuni nell'additione del Tu signano sopra il noio al Almanfore. Alcuni costumano il diaturbith riferito da Mesue nel capitolo deli turbith di mente del figliuolo di Zesar fatto semplicemente di turbith parti dieci, di gengiouo parti cinque, di mastice parti tre, & zuechare parti vinti, & lo compongono in electuario con mele, & morfelli con zuechato.

Diacarthamo di Nicolò Fiorentino.

Togliessi di specie del diadragante frigido oncia vna; di carne di cotogno oncie due; di gengiouo bianco dram. vna; di medolla di seme di carthamo oncia meza; di turbith electo dram. due, di diagridio dram. 5. di manna granellata, & mele rosato purificato ana dram. tre. di zuecharo bianco oncie 15. si fa confetto in morfelli di onza meza per ciascuo.

Osseruatione nel diacarthamo.

E questo diacarthamo descritto da Nicolò Fiorentino per solutiuo valcausissimo nel vacuare la cholera, e la flemma nel secondo sermone nella cura della emittura ci sono altri diacarthami d'altri autori ancora, i quali non essend' nel pregio di questo, & del seguente, che dicemmo

mo di Arnaldo di Villar, oua costumato quasi da ogn'vno, non gli habbiamo voluti discernere. Deuesi in questi simili confetti, doue vadano tali misture di polpe, e di liquori, uolendogli però fare in forma solida, esser diligenti in dar lor forma, e loda confettatione, Il che tutto consiste nella cottura del zuecharo, laqual deue esser perfetta. le polpe, e i liquori, vi si deono mettere, che sia il zuecharo di certo essere, che non si faccia la permissione tenace, e propriamente quanto serà alquanto stangheggiato, ne in tutto serà caldo, ne freddo.

Diacarthamo d' Arnaldo.
Il diacarthamo purga la colera, & flemma valentemente. però pigliasi di specie del diadraganto frigido onc. meza, di polpa di cotogno onc. vna, di medolla di seme di carthamo, & hermodattoliana dram. 4. di gengiouo bianco dram. due: di scammonea cotta dram. tre: di turbithelecti dramme sei: di manna granata dramme due: di mele rosato colato oncia vna: di zuecharo candito tant'altro. Et si fa confetto, & electuario con zuecharo a bastanza.

Diadraganto frigido di Nicolò.

Il diadragantho frigido è ualoroso a tutti gl'affetti, e mali del petto, del polmone nati da caldezza. è utilissimo a gli ethici, a tifichi, a mal di punta, a i peripneumonici, & à chiunque è infestato da tosse prodotta da calidità, & siccità. Vale all'asprezza della lingua, e delle fauci. si tiene in bocca tanto, che si dilegua a poco, a poco. percioche così espurga, & macera perfettamente, ora para si così. toglionsi di diadragantho bianco oncie due: di gomma arabica oncie due, & un quarto: di amido oncia meza, di liquiritia dram. due: di seme di melone, di cucumari, di citrulli, & di zuccana dramme due: di peneti oncie tre, di canfora scrop. mezo, di zuecharo quanto basta.

Offertatione.

Questo diadraganto frigido a differenza di vn'altro caldo, che non si usa, è molto costumato da ciascuno; ma non però da tutti è preparato à un modo istesso. Alcuni fanno le specie senza i quattro semi comuni; accioche meglio si conseruino, ne ranciscano, & poscia facendone il confetto, fatto emulsion di detti semi con acqua violata, & con essi dissolouono il zuecharo, & lo cuocono. Altri fanno le specie comunamente, & chiarificano quella quantità, che vogliono, di zuecharo (che non tutti u hanno meta ordinata) e lo cuocono perfettamente, & lo biancheggiano nel mortaio con chiara di oua, & ne formano, posteu le specie, rotelle, & le sigillano con loro sigilli. Altri cuocono il zuecharo, come manuscristi, & ne fanno il confetto con oncia una di specie per libra una di zuecharo, ma questo compello, quantunque sia

buono, si corrompe, e si guasta in pochi giorni . onde sia bisogno usarlo fresco . Et noi per questa cagione , & perche duri anco il confetto più giorni in bontà, & per non essere le specie puluerabili, habbiamo eletto ottimo modo (non si ingannando) di prepararlo , ilquale è questo.

Confettiamo con pura acqua libre quattro di zucharo, & lo facciamo cuocere perfettamente. allhora si conosce benissimo cotto, quando che toltone una goccia tra le punta delle dita, strofinandola si appallotta, & staccasi. & così cotto lo gettiamo nel mortaio di bronzo, e col suo pistello pestandolo lo biancheggiamo, ponendoui auanti che s'indurisca quattro oncie di specie compite della descrizione detta di questo diadragantho. Et se in questo sbiancheggiamiento ne diuenisse la permissione dura, et crostolosa , che così può diuenire per troppa cottura del zucharo, la teniamo morbidita con chiara d'oua. Et poscia diuentain buona, e maneuole pasta, et ne facciamo rotole, morselli , et altre forme, come piu ci piace, et le serbiamo, facendole però prima sciugare in luogo aereo, libero, oue ui possa il Sole. Alcuni, et massime nelle parti di Vinegia, et in altri luoghi d'Italia costumano questo confetto in altro modo, et di tale permissione , che oltre che sia a sodetti differente e ancora meno efficace, et priuo di quella facoltà maceratina, et uirtù che deue hauer, et diuene anco confettato che esso è, si duro, et sodo in pochi giorni, che molto si combatte prima, che si dilegui in bocca. Piglia no questi tali, di zucharo poluerato, et tamisato libre due: d'amido libbra una: di gomma arabica, et dragacantho ana onc. meza: di liquiritia drame due, et fanno confetto in rotole con dragantho infuso in acqua pura, ò di uiole . Altri ancora con l'istesse specie , et zucharo, et infusione di dragacantho lo confettano, et questo parimente, diuene in breue durissimo, et insipido.

Diadragantho con bolo magistrale.

Il diadragantisso con bolo è ualoroso alla dissenteria , alli flussi , alli puti del sangue, à i catarrhi, a tifici, et alle ulcere del polmone . a farlo pigliansi di buon zucharo once noue: di peneti oncie tre: si smongano amendue con acqua rosa, e si cuocono a cottura di manuscritti, e ui si meschia oncia una di specie del diadragantho frigido, et oncia meza di bolo armeno orientale poluerato sottilmente , et si fa confetto in morselli.

Diakis semplice magistrale.

Il diakis semplice fa a tussienti, a gli asmatici , allo spirare difficile, et alla perdita della uoce per frigidità , et al catarrho. a farlo si prende d'ireos leuantino oncia meza : di specie del diadragantho frigido , &

zuc-

zuccharo caudito poluerato ana dramme due: di zuccharo dissolto, & cotto à cottura di manuscritti con acqua di viole libra vna. si fa confetto in morselli, ouero in rotole.

Osseruatione nel diairis.

Questo diairis semplice così detto à differēza di quel fatto di diuersa permissione in elettuario è in vso molto. lo chiamano molte donnicciuole nelle parti nostre, & nella città propria il confetto del beato Bernardino, che beato è così nominato vn frate Bernardino Feltrano huomo di santa vita, & di ottima religione, instauratore di opere pie, & santo nella città nostra, dal quale fu molto vñtato in rihauere lo spirito, & la voce perduta: onde poi predicato egli questo suo aiuto, che era valentissimo predicatore, causò, che molti l'usarono, & nominaronlo, & la nominazione dal suo nome. Alcuni accioche sia piu aggradeuole al gusto, lo preparano con dramme tre solamente d'ireos. Altri ancora, & la piu parte quasi, che non hanno questa ricetta, lo confettano con polue d'ireos, & zuccharo semplicemente. Et i Francesi lo costumano con piu polue.

Diacodion semplice.

Il Diacodione semplice confetisce à coloro, à cui dal capo al petto li scerda no cathartti sottili, che causano tosse. concilia il sonno. onde si toglie di zuccharo ottimo libra vna: di peneti bianchi oncie sei, & si dissolueuò amendue con succo, ò decotto, che li vogliamo dire, fatto con libra vna di capi di papaueri bianchi, & negri al modo detto nel diacodione di sopra nella distinzione de siropi. Et cottigli insieme à debita cottura, & stangheggiarli bene, accioche piglino la macerazione gioueuole al petto, se ne fanno morselli, ò rotole.

Osseruatione.

Questo diacodione semplice non hauendo noi trouato scritto, ne detto da autore alcuno, & hauendolo molto à costumare ci siamo valuti del modo, & della sententia di Mesue, il quale è così sempre da noi confettato, & si proua nella operatione valer molto. Il decotto, deue consistere la perfettione del confetto, deue esser fatto con buona aite, & sufficiente quantità di papaueri.

Confetto contra i vermi magi frale.

A far confetto contro a vermi si piglia di seme di portulache, di seme di cauli, sementina, nigetta, corallina, reubarbaro, semi di cedri madati, & sandali rossi ana dram. vna, di rose dram. meza: di dittamo bianco, zinzamomo, & corno di ceruo aduato ana scrop. due di zuccharo dissolto con acqua di cardo santo, quanto basta, & si fa confetto.

Pistachea.

A pistachea si prendono di pestacchi noui, & mondi oncie quattro

di zucchero smonto con acqua rosa, cotto perfettamente, libra vna, & si fa confetto con buona arte, aromatizandolo con dramma vna di cinnamomo tagliato minutamente, & con specie del triafandali, & dello aromatico rosato, & d'altri confetti con muschio, & con ambra, si come aggrada a' Medici, & a' gustanti.

Osseruatione nella pistachea.

Questa pistachea è confetto molto amabile: fassi à modo di pignocata con i pistachi integri, & in morcelli ancora, pestando essi pistacchi. si costuma vi è più nelle parti di Vinegia, ch'altrove; benché nò la preparano a vn modo medesimo. Pigliauo alcuni due onze di pestacchi mondi, & onza vna di seme di melone, e pestano cadauno da se. Poi fanno il confetto in morcelli, come è detto, & l'aromatizzano con cinnamomo. Altri meschiano pignuoli con gli pistacchi à quella portione, che lor pare, & fanno il confetto con zucchero.

Saponea magistrale.

A far saponea si toglie di buon zucchero chiarificato cò poca acqua, & ridotto col stangheggiarlo, cotto, che sia à perfectione, in trita, & bianca polue libra vna, di amido nupuo nutritio, & smonto prima, che si habbia cotto il zucchero per meza hora con acqua rosa (benche la violata u' si laudi più per esser più amica al petto) che sia tanto solamente, che basti à intenerire esso amido, & fouerchiandouene sopra, si gietta onze due. Et così tenero diuenuto si incorpora col zucchero, aggiungendosi onza una, e meza di olio di amandole fatto di fresco. Et con detta mistione di amido, & olio darassi tal forma al zucchero già fatto in polue sopra al fuoco; ma u' stia poco, accioche troppo non si induri, che buttato poscia s'un mescolo; se ne spicchino con un coltello di legno morcelli, facendo che cadano con destrezza sopra di un marmo, & di una tauola aspersi di zucchero poluerato. Et uolendo che ella sia molle, cioè in forma di elettuario, si darà più debole cottura al zucchero, & non si ridurrà altrimenti in polue, & auertirassi di non porui altrimenti l'amido, che sia sopra il fuoco, che potrebbe diuenire come dragathe amollato. serà ottimo modo stangheggiata, che si habbia fuori del fuoco, ritornaruela alquanto sopra, & così calda poi gettarla in uasi di uetro, ne quali diuerrà con una cocciarella sopra cremata, & lustra, & restarà molle, & tenera di dentro.

Osseruatione nella saponea.

Questo confetto detto saponea è nobile, grato al gusto, diletteuole, & nutritiuo, & amicissimo al petto. si compone secondo che sono diuersi i còpositori, à diuersi modi, e massimamente da Speciali Villanis da' quali è egli uenuto in costume, & sono quasi la piu parte di quelli, che purificano il zucchero, & lo cuocono, & poscia che è cotto, u' mes-

schiano per ogni libra ch'egli sia, d'amido poluerato sottilmente *dr*am
me quattro: d'acqua rosa tanto altro, ò poco più modicamente, & gli
stingono insieme a fuoco lento, & fanno il confetto; come è detto, &
l'aromatizzano con gengeuo: Altri chiarificano libra vna di zucchero
cò poca acqua, & chiarito che esso, è, lo colano, & vi meschiano la emul
sione di oncie due di amandole dolci mondate, fatta con acqua rosa,
& *dr*am. 4. di amido puro ben poluerato, & così insieme gli cuocono
à debita cottura, e ne fanno il confetto, sono queste due vltime saponce
pur dilettabili: ma non però vi si gusta quel molle, che imita vn certo
essere di sapone amabile, & aggradeuole, che si deue sentire nella sa
ponce perfettamente composta. La prima che habbiamo descritta, è
dignissima molto laquale accioche sia più delicata, offeruano molti di
comporla con la metà solamente dell'amido smonto, e senza anchora
chiarificare il zucchero vsiamo noi comporla, percioche basta dissol
uerlo con acqua rosa; benché facendola in elettuario diuenga di mi
glior essere sul fuoco con acqua semplice di pozzo, ò di fonte, ò di fua
me: perche cuocendola, & monendola, con la spatola, si crema, & se ap
prende come giocata. Et chi è anco diligente in farla in morselli, la fa,
che crostolitali di fuori serua il piaceuole, & vtile molle saponiccio.

Man. scriuo rosato.

Si piglia di zucchero fino lib: a vna, si trita, & si strugge con acqua
rosa, & si cuoce fino alla sua perfectione, ch'è, quando si alza cò la spa
tola, e che cadendo sileggia, & si rompa il filo in aria, & si stangheggia
tolo alquanto, si getta così tenero da alto s'vn marmo, ò s'una tauola
spetli di zucchero, che prendi forma ritonda, & volendolo più valo
roso negli affetti del cuore, se gli aggiunge, cotto che sia, di perle ma
cinate oncia meza: di oro fino dodici fogli. & è dignissimo.

Observatione n. l. manuscritto rosato.

Manuscritto rosato così detto dall'acqua rosa, con laqual'è dissol
to, & virttificato, è vsatissimo. Fatto con perle, & oro si chiama per
lato, & il primo comune, ò rosato. Ha l'vno, & l'altro facoltà, benché
il perlato sia più valoroso, a confortare, & rallegrare il cuore. Dassi a
gl'attristati, & melanconici, perche gli corrobora, & fortifica l'anima,
& lo spirito vitale, & aiuta la memoria. Puossi similmente fare manus
christo con altre acque, & tiene la facoltà loro, come di uiole, di bu
glossa, di rosimarino, & simili.

• Il fine delli confetti aromatici.

DISTINTIONE DELLE POLVI.



M'Etimologia delle Polui, ò specie, (che 'specie, ò polue s' chiamano vno, ò più semplici triturati, & poluerati) & da se chiara, & à tutti notissima. per la qual cosa non vi accade sopra altra narratione in dimostrar, donde, & à che sieno il leno di tai nomi dette. il che lasciando, parleremo solamente di quelle specie di polui, che sono in commune vso di medicina, notandole di quelli auertimenti, che più sopra conosceremo, che vi sieno di vtilità, cominciando à quelle delli confetti aromatici.

Tra tutte le polui, che giornalmente si osservano al vso medicinale sono principali quelle delli confetti aromatici, che habbiamo di sopra descritti. Nelle cui compositioni è da notare, che in quelle doue vanno muschio, & ambra è assai meglio poruclì da principio, & farne le specie compite insieme con essi, che dipoi. Percioche tutte ne pigliano migliore aggregatione, & si conseruano ancora più a lungo in perfectione. Et quello per lo muschio, è l'ambra, che sono di sostanza de sa, & grassa, atta, & virtuosa à conseruare l'altre specie deboli con ritenere, che non eshalino da esse, ne suaporino quelle parti più sottili, & deboli al mantenerse. Deuesi nella preparatione di queste, e così d'ogni altra polue esser accorto in eleggeri semplici perfetti, & nel tritar'esse polui, & in conseruarle, poscia che sieno trite. però che con tal arte non poco se gli acquista di facoltà, & di virtù migliore, & eluti, che s'habbiano tutti i semplici di perfetto esser, si deue oltra conoscer quali prima, & quali dopò, & quali insieme debbiano esser trite, & poluerate: percioche non tutte patiscono vn'istessa trituratione, nò essendo tutte d'esser, & sostanza eguale. Il muschio, & l'ambra sia meglio tritare da se con alquãto di zucchero sodo, & poi meschiarli con l'altre specie, che sieno pur ancora poluerate sottilmente. Et aggregate bene, che si habbiano insieme, si ripongono in vaso di terra, ò di vetro, come far si suole, & s'otturano di moao, che nò sfiatino, & serbansi in luogo, che punto nò senta di humido, & così si manteranno assai tempo perfetissime. Alcuni parlando del conseruarle hãno detto, che non più di due mesi si possono mantenere virtuose, & che secòdo l'opinion d'alcuni, si possono seruire fino à sei. la cui sentenza con ragione si può rinocare: percioche più di due, di sei, di otto, di dodici, & di più mesi assai si possono seruire in tutta bontade, hauendoni però obseruate quelle diligentie tutte nel comporle, che vi si ricercano: si come noi più volte ne habbia-

habbiamo veduto certiffima isperienza, & in quelle propriamente del diamusco, della diambra, del diamargaritone, & dello elettuario di gēme, le quali in più botteghe nelle visite se ne fa, & da Medici, & da speciali giudicio, et paragone. Nelle quali cose di colore, d'odore, et di sapore ve l'habbiamo trouate colorate, acute, & odorate, come se fussero stato fatte di pocho, & passaua pure l'anno, & mesi la preparatione loro, Et oltre a queste buone qualità in esse specie, se ne accertassimo anco dopo meglio nell'operarle: percioche ne uscirono effetti, & operationi fedeli. Vero è, che non tutte però hanno tal proprietà, & complessione al conseruarsi a lungo. Quelle del diadragantho, del triasandali, del diarhodone, & simili, doue entra no semi comuni atti al rancidirsi non durano, che ranciditi essi semi, si rancidiscono, & corromponsi ancora le altre specie, che sono insieme miste. Non facciamo però, per la ragion già detta, sicuri i dispensatori, che migliori non sieno le specie fatte di nouo, che di tempo composte, & riseruate: che questo habbiamo noi detto in fauore in quelle specie, che per la grossezza che hanno bastante, ò di gomme, ò di succhi densi, ò di mosco, ò d'ambra, hanno facoltà di tenersi, & conseruarsi a lungo.

Polue cordiale magistrale.

A polue cordiale prendesi d'ogni specie di fragmēti pretiosi per cia scuno dram. meza, di terra lemnia finissima, dell'uno, & l'altro corallo per ciascuno dram. 4. di perle dram. 2. di ratura di auorio, corno di ceruo adusto, sandali citrini, spodio, rose, seme di acetosa, & coriandri preparati per ciascuno dram. 1. di muschio, & ambra per parte grani 2. fogli d'oro fino 40. di zucc. fino a peso eguale di tutte l'altre cose si fa polue sottilissima, rōpēdoui dētro i fogli dell'oro, trita che sia, et serba.

Osseruatione nella polue cordiale.

Questa polue cordiale e magistrale, è la più degna, & laudata di quante altre habbiamo uedute, che si offeruino. Dassi in quantità di meza dramma fino ad una integra ne brodi, ne cibi, & nelle oua forbili, ne quali ui ha effetto miracoloso. Vi si pone il zucchero, come dicte no alcuni, à fine di piu delicatezza, & ui aggiunge tale facoltà, che più tosto essa polue sia attratta dalla natura, & che la ingrossatione del zucchero la ritenga più a lungo nello stomacho,

Polue stomachale del Pedemontio.

Toglionsi di coriandri preparati oncie due: di seme di melissa oncia meza: di cinnamomo oncia vna: di zucchero bianco oncie quattro. Fassi di ogni cosa polue sottile, & dassi quanto sia un cucchiaro dopò pasto senza altrimenti beuergli dietro.

Osseruatione.

Questa polue stomachale è del Pedemontio, & la chiama il Manlio nel suo lume trazza: nome, che pure altro non dimostra, che confet-

tione di specie; benché in alcune parti si chiami ancora trazea gli anisi confettati con zucchero, & li moscardini. Ha il Manlio nominato, il Suardo, il Thertonefe, & altri autori altre polui confortanti lo stomaco, le quali (fuori che questa, & la seguente) non si costumano:

Polue ducale stomacale magistrale.

La polue ducale confortante lo stomaco, si para così. pigliansi di cinnamomo sottile dram. 1. di gengiouo, garofali, noci moscate, galanga, cardamomo, cubebe, & pepe lungo ana scrop. mezo. si fa di tutto polue sottilissima, & vi si meschia per ciascuna dramma nell'estate oncie vna di ottimo zucchero, & nel verno di zucchero oncia vna, di polue dram. vna e meza, & è così composta perfettissima.

Polue, che accelera, & facilita il parto.

La polue che accelera, & facilita il parto, si fa in questa maniera. si prende di scorza di cassia fistula, e cinnamomo eletto ana dram. meza: di zaffrano scropolo vno, di trochisci di mirtha dramma vna si fa polue, & dassi con buon vino bianco tepido.

In altro modo.

Si piglia di scorza di cassia fistula, & cinnamomo ana dram. vna: di ossa di dattoli, & zaffrano ana dramma meza, si fa polue, & dassi con vin bianco.

In altro modo.

Si toglie di scorze di cassia fistula, & cinnamomo ana scrop. due: di melissa, fauina, dittamo bianco, zaffrano, carui, e dauco ana scrop. vno, fassi polue, e dassi con vin bianco. prouocano tutti i menstrui, & vagliono a dolori dopò il parto, & purgano le secondine.

Polue prouocante il latte magistrale.

A polue prouocante il latte, si prendono di seme di nasturtio, & anisi ana dram. due: di canella dram. vna, di cristallo eletto pestato sottilmente, & fatto impalpabile dram. quattro. si fa di ogni cosa polue, & dassi con brodo di ceci rossi, ò con vin bianco.

In altro modo.

Toglionfi di senape bianca, siler montano, ameos. dauco, anisi, finocchio, cimino, seme d'aneti, d'acetola, e di papauero biaco ana dr. quattro, di cristallo, & sal gemma ana dram. 20. si fa di ogni cosa polue, & dassi medesimamente ò con brodo di ceci rossi, ò con vino bianco.

Polue magistrale buona alla prefocazione della matrice.

A compor polue buona alla prefocazione della matrice, si piglia fiori di noci essicati la quantità, che si vuole, & si poluereggiano, & dassene con buon vino dramma meza fino a dramma vna.

Osseruatione.

Polue fatta così di fiori di noci semplicemente è vn valoreissimo rimedio

rimedio alla prefocazione della matrice; che è vn accidente causato da vapori matricali con tanta noia, e sfinimento di vita che ne cadano le donne oppresso da quelli come morte. Et quelle, che fanno la facoltà di queste polui, ne l'hanno così in vso famigliare, che tengono le scatole piene ne loro armari. Noi a questo accidente habbiamo due altri sperimenti certissimi, & fidelissimi, & che di subito fanno nelle donne infestate da tal morbo effetti mirabili: che oltre, che le sanano in tutto, & presto, le preferuano ancora poi libere più tempo. il primo è vna polue fatta di dram. 1. di turbith. eletti: & dramma meza di cinnamomo, la quale si da tutra cò buon vino à digiuno. Il secondo è vna picciola porzione fatta così. di theriaca finissima dram. tre meza: di seme d'agnocasto trito fortilmēte dram. 1. di specie d'aromatico rosato, & di di arhodone abate, & triasandali, si come è la intentione, & calda, & fiedda, & temperata scropolo mezo: di vino aromatico quātō basta. Et questa medesimamente dassi a digiuno. Alcuni Speciali, & massimamēte nelle parti di Roma hanno per singolare rimedio a questo male di prefocazione, vna loro polue, che tengono preparata à passioni colica, il quale (come ci hanno loro detto) vale à ciò mirabilmente, & la danno all'vna, & all'altra indispositione ad vn modo istesso in quātità di vna dramma, con vino bianco fatto tepido. la compositione è questa.

Pigliano il polipodio oncia vna, de hermodatoli dram. tre: di turbith dram. 2. di anisi, sinocchio ana dram. quattro: di gengiouo scrop. due, di diagridio dram. due, di tutti ne fanno polue, & li vsano, come è detto. Il profumo ancora delle scarpe vecchie vale marauigliosamente a rileuare le donne strangolate dalla prefocazione della matrice, riceuuto da quelle pel naso; percioche è valoroso, & salutare rimedio; benchè non occorresse, che lo dicessimo noi, per essere a ogni donna notissimo.

Polue magistrale contro alle sconiature.

Polue, che ripara le donne grauide, che non si scominciand, si para così. si prende di grana fina di tentori, mirri, balausti, bollo armeno orientale, & sangue fino di drago ana dram. 1. di massice eletto dram. due. si fa polue d'ogni cosa assai sottile, & d'assente dram. 1. dentro de vno dattolo, & due di fossati fatti ben caldi, con esse polui, sieno auolti, mentre che si scaldaranno in un poco di panno lino infuso in vitrouer miglio sotto à cenere scruente.

Polue magistrale contro alla ventosità.

A polue contro alla ventosità, si toglie di coriandri preparati & anisi mondi ana oncia una: di cinnamomo dram. due: di garofali, gergeno, & galanga ana dramme vna: di macis dramme meza: di zucchero oncie due, & si fa polue,

Polue che frange le pietre nella vesica, & fa urinare.

Si piglia di lito spermo, sassifragia, cinnamomo, capelucnere, & anisi ana dramme meza: di liquiritia dramme vna, e meza: di lapis lincia, & lapis giudaico ana scrop. uno: di seme di sparagi, & di melone ana dram. una. si fa d'ogni cosa sottile polue, & dassene dram. una con uino bianco odorato tepido.

Osseruatione.

La polue detta è descritta dal Mālio nel suo lume, è quella, c'habbiamo ueduta offeruati. Alcuni sperimētoratori ci hāno affermato, che il politrice poluerato sottilmēte, & dato cō buon uino biāco in quātità d'una drāma, è ualidissimo, & certo in fare urinare subito. Il Mōtagnana recita nel suo antidorario una polue, la qual dice egli essere esperimentissima nel prouocare subito l'orina, la descrizione è questa.

Pigliansi di sangue di becco preparato, lapis lincis, lapis giudaico, pietre, che si trouano nelle sponghie noue, & uetro abbruggiato, per ciascuno parte eguale, & fattone polue, se ne da scrop. vna per uolta auanti il cibo, con un poco di buon uino aromatico.

Polue lassatina magistrale.

La polue lassatiua, che purga la colera, la flemma, & la malenconia si fa in questo modo. prendesi di turbith oncia una di gengeuo, cinnamomo, massice, galanga, cardamomo minore, garofali, anisi, hermodattoli, & di diagridio ana oncia meza, di foglie di senna oncie due, di zucchero oncie quattro, & si fa polue sottile.

Osseruatione.

Questa polue lassatiua è certo dignissimo solutiuo, & di buonissima temperanza, & comportata assai meglio da ogni stomaco, & specialmente in stagione calda, che la polue di senna magistrale del Montagnana, che hora diremo.

Polue di senna del Montagnana.

Polue di senna, che solue il corpo, & purga il capo mirabilmente, si para così. si togliono di senna eletta dram. 12. di gengeuo, & macis ana dram. 3. di cinnamomo, & tartaro ana dram. una e meza, si fa d'ogni cosa polue sottile, & terbasì.

Osseruatione.

Questa polue di senna del Montagnana è quella che piu s'offerua generalmente. V'aggiungono alcuni ad ogni dramma, accioche sia più prestante nel solue, di diagridio gran tre, & dassene da una à due dram. con ottimo, ouero brodo di carne, ò di ceci rossi à digiuno.

Polue di senna magistrale.

La polue di senna è contra alle infirmità di tempo, à gli humori uiscosi, & à gli melanconici. Vale à dolori delle giointure, & à quelli del male

male spagnuolo. onde pigliansi di senna eletta, & tartaro bianco ana on-
ze due: di cinnamomo, garoffani, galanga, & diagridio ana dram. 3. si
fa polue sottile, & se ne danno da due fino a quattro dram. con uino,
ouero brodo, nel qual par ui sia più efficace la mattina nell'aurora.

Osseruatione.

È questa polue di senna magistrale tato in uso appresso de' Corsi, che
dounque essi uanno l'hanno seco preparata, & non così tosto si sento-
no grauari, & ritenuti dal uentre, che ricorrono ad essa, che gli purga,
dalla quale sono benissimo seruiti.

Polue efficacissima a chi orina nel letto, del Montagnana.

Si prendono di stomachi di galline preparati dram. 4. di agrimonia
dram. 3. di polue di rizzi terrestri abbruggiati dram. 3. pestasi ogni co-
sa sottilmente, & dassene dramma una con uino bianco, ouero brodo,
quando si va a dormire.

Osseruatione.

È questa polue del Montagnana, ualorosa a suoi affetti di ritenere
la orina il modo di preparare li stomachi delle galline, & abbruggiare
i rizzi terrestri lo diremmo al suo luogo nella essercitatione.

Polue capitale del Montagnana.

Si toglie di pulegio, calamento, scorze, di cedro, maggiorana, stica-
dos, betonica, sandaraca, & garoffani ana dramme una, si fa polue sot-
tilissima, & si pone sul capo nel luogo della commissura, leuatone i ca-
pelli.

Osseruatione.

Questa polue capitale del Montagnana è quella, che più commune-
mente s'usa auenga che ne siano altre descriptioni. la sandaraca, secon-
do l'openione dell'autore, & de' gli Arabi, è la gomma del ginepro, det-
ta uolgarmente uernice de' scrittori, differente dalla sandaraca de' Gre-
ci, che è una specie d'oro pigmento rosso, & uelenoso.

Polue costrettina magistrale.

Si piglia di mastice, & incenso ana dramma una, di sangue di drago
fino dram. tre: di rose rosse, & balauisti ana dram. due: di mirri dram. 6.
di bolo armeno orientale a peso uguale di tutte le cose, & si fa polue
sottilissima, s'usa.

Osseruatione.

Questa polue costrettina è magistrale, et più d'ogn'altra si costuma,
quantunque ce ne siano piu altre descriptioni. V'aggiungono i chiru-
gi alcune uolte, accioche sia ancora incarnatiua, per ciascuna oncia che
essa sia d'aloe hepatico, et mirri ana dram. una: di saccocolla, et faci-
na uolatile ana dram. una, e meza. Et alcune uolte fanno con onci. una
di quest'ultime polue permista, et di dram. sei di peli di lepore tagliati

minutamente, et d'un chiaro d'ouo dibattuto un medicamento singolarissimo à restringere ciascun flusso di sangue di ferita noua. Altri sono, che offeruano quella di Giouanni da Vigo, scritto nel suo antidotario. Et altri quella del suo discepolo Mariano Cirurgico eccellente.

Polue di Giouanni da Vigo.

La polue incarnatiua, e conglutinatiua delle ferite, e dell'ulcere, & reſtetiua del sangue, si prepara in tal guisa. prendesi di aloë hepatico, & mirrha ana dramme due: di sarcocolla dramma vna, e meza: di incenso, & farina volatile ana dramme due: di sangue di drago, e terra sigillata ana drame due, e meza: di tucia, lithargirio, e dragacantho ana drame vna, e meza: si meschia, & si fa polue, che incarna marauigliosamente. Et se con oncia vna di questa polue si mette dramme sei di pelo di lepore benissimo tagliuzzato, per ristringer il nouo flusso del sangue, sarà ottimo.

Polue incarnatiua di Mariano.

Toglionſi di aloë hepatico, sarcocolla, & mirrha ana dramme tre: di incenso dram. vna, e meza: d'ireos dramme meza, & si fa polue fortile, & incarna benissimo.

Polue conglutinatiua di Giouanni da Vigo.

La polue conglutinatiua, & cicatrizatiua, che ha virtù di disseccare la humidità superflua della carne nella superficie per fino, che faccia nascere noua pelle su per la piaga, si fa così. pigliasi di alume di rocca abbuffata, & coralli rossi ana onza meza: di terra sigillata, & bolo armeno ana dramme due: di fiori di pomi granati, & mirabolani citrini ana dramme due, e meza: di tucia dramma vna, e si fa polue sottile, & si vſa.

Polue, che corrode la carne cattiuā, di Mariano.

A polue che corrode la carne cattiuā, si prende di mirabolani citrini ana dramma vna, e meza: di terra sigillata dramme vna: di alume di rocca abbruggiato dramme due, si fa polue sottilissima, & operasi.

Polue rosſe detta precipitato magistrale.

La polue rosſa, detta precipitato distrugge valentemēte la malignità delle ulcere, & della carne cattiuā superflua senza doglie, onde si toglie di argento viuo libra vna, sopra ilquale in vna boccia di vetro ben capace si fondono di acqua forte, con cui partono gli oreſfici l'oro dall'argento, lib. tre. Et ſtatuſi da venti a trenta giorni ben turati, si mette poi il lembico lutato benissimo col suo cadello, & recipiente (& questo ſia più tre volte largo, & capace di eſſa boccia) nel fornello, & lembicasi da principio con fuoco lento, & crescendo il fuoco à poco, à poco, & cominciando il recipiente a roſleggiare, & lembicata tutta l'acqua, si rompe la boccia, & toglionſi l'argēto viuo calcinato in colore di

minio,

minio, & nettasi da ogni immōditia, che vi sia, ò bianca, ò gialla di solimato, & si trita sottilmente nel mortaio di biōzo. Et così poi triturato, si mette nella cacciola sopra al fuoco, mescolandolo per vn' hora cō la spatola: perciò che con questo vltimo cuocimēto eshalano tutte le fumosità dell'acqua, & dell'argēto viuo velenose, & la polue si fa più nobile, & non dà nell'operarla dolore. si conosce la sua perfettione, quando sia venuta in colore alquāto più chiaro del minio. l'acqua forte, che parte l'oro dell'argento, si fa di salnitro, d'alume di rocca, & di vitriolo Romano per ciascuno parte eguale tritati, & meschiati benissimo, & distillati per lembico ben lutato, & quāto è più forte, tanto è meglio reuertēdo di lutare bene gl'orefici del lembico, con quello del capello, & del recipiente: acciò che non suapori l'acqua, laquale si conosce all' hora perfetta, che gettatone alcune goccie in terra, di subito bolle.

Osseruatione nel precipitato.

Di quāti precipitanti habbiamo noi veduti, questo magistrale habbiamo eletto di scriuere, & operare pel migliore. Et quantunque sia egli corrosiuo nel primo ordine è, nondimeno sì benigno, & elemente che corrodendo valorosamente non dà dolore, & questo fa egli per la correctione; nellaquale viene ad esser corretto, & fatto mite l'argento viuo nel stare dai venti a i trenta giorni nell'acqua forte, (si come habbiamo detto nella descriptione) auanti che si lembica. Gio. da Vigo de scriue questa polue. & si attribuisce di esserne stato l'inuentore ad operarle. il che non fu già, perciò che altri chirurgici di lui prima l'operarono, come nel suo thesauro ci raccontò Euodimo Tedesco. Nell'antidotario ordina, che si lebichi due volte, & nelle additioni una sola, & qui vuole, che si netti l'argēto viuo di quel biāco, che dice esser ottimo, solimato prodotto nel collo della boccia, ilquale lasciādouelo portia operādo il precipitato causare doglia. lauda egli tanto q̄sta polue che dice meritare corona fra tutti i corrosiui, & hauere a suoi dì con essa oltre il guadano de danari, riportato molti honoris: però che mondificando ogni impiagatura velenosa, maligna, & corrosiua nelle vlcere, ingrossando la materia sottile, & tirandola a buona digestionē, & senza dar doglia si troua quasi ogni piaga preparata ad incatnarsi, & cicatrizzarsi prestamente.

Rottorio di Gio. da Vigo.

Rottorio di nobilissima operatione, che rompe ciascuna esitura in poco spatio di tempo, si para così. si piglia di lissiuua, con cui si fa il sapone, che si chiama capitello, ouero maestra (& se è delle prime gocce sarà miglior il rottorio, & che sia buona detta maestra si conosce, che postoui dentro vn'ouo, vi nuota sopra) libra meza: di vitriolo Romano dramme vna, & meza: di opio scropolo uno. si bolla il lisciuio, e il vitrio.

triolo insieme tanto, che uengano a spessezza, & all'hora leuádolo dal fuoco, ui si mette l'opio. Et si riferua in un uaso di uetro, ò di metallo bene otturato con cera. si usa in tutti i casi, doue si ha intentione di rimouere la carne superflua, & rompere le posteme, & la pelle integra, & come bisogna piu uolte, fare le fontanelle.

Osseruatione.

Questa rottorio di Gio. da Vigo, che canterio, & fuoco morto è detto ancora, è quello, che più è in uso.

Polue ottima a boccio di Arnaldo di Villanova.

A polue ottima al boccio prēdonfi di spugna marina, pale marine, ossa di sepia, pepe lungo, pepe nero, gēgiouo, cinnamomo, sal gēma, pi rethro, galle, & spina di rose per ciascuno parte eguale, si poluereggia ogni cosa sottilmēte fuori, che la spugna, & pale marine, che si deono prima abbrusciare, & meschiare poi la loro cenere con le dette cose bē tamisate, & tiēsi dipoi & giorno, & notte in bocca, & riesce brauamēte

Osseruatione nella polue di Arnaldo.

E questa polue ottima al bocio, cioè gauazzo, gozzo, ò gofo, che così di questi nomi è detto un tumore, & infiaçione di gola e di collo, causata da humore, che è cōuertito in materia dura, & meno atta a risoluersi, usitata da molti, & laudata tanto da Arnaldo da Villanova proprio suo autore, con laquale dice egli hauer saluato molte uergini giovani di uenticinque anni, ma non di piu. lauda, che fatta la digestione, si prēda essa polue, & propriamente all'hora, che il paziente è svegliato dal sonno innanzi giorno. E dice finalmente, che uale ad ogni modo, & che ogni giorno se ne metta su per li cibi. Et accioche non suanisca la sua uirtù, si tenghi ben chiusa nel sacchetto di corame, ò in una scatola. la spina delle rose in questo caso, & luogo, si come è esposto da tanti fa uij, sono alcuni inuogli simili ad una spugna, che nascono intorno a una pianta di roue, detta da chi rouo canino, da chi grattaculo, appo noi spongia di petelenga: percioche petelenghe sono così detti i frutti di essi roui. come si abbruggiano le sponghie, & le pale marine, lo diremo al suo luogo nella essercitatione.

Polue contro a vermi magistrale.

Toglionfi di seme santo preparato parti quattro: di perle elette, & tamisate sottilissimamente parte una: di reubarbaro buono parti due: di corno di ceruo parte una, si fa di ogni cosa polue sottile, & dassene da dramma meza, fino a dramma una.

Osseruatione nella polue contro a vermi.

Questa polue contro ai uermi è molto degna, & ualorosa. Ce ne sono molte altre descrittioni che habbiamo noi lasciate, parendoci questa essere bastante. Il corno di ceruo deue essere abbruggiato, il
mod)

modo di preparare la fementina si dirà nella effercitatione.

Polue del Montagnana per peste.

Per fare polue ne casi di peste eccellentissima, pigliansi di seme di cedro, & di seme di acetosa ana dramme due: di dittamo bianco, gentiana, & tormentilla ana dram: due e meza: di bolo armeno orientale oncia una: di cinnamomo tant'altro: di perle, zaffiri, & ossa di cuore di ceruo ana dram. una, d'ogni specie di sandali, & azimo ana dram. una, & meza. si fa di tutti polue sottilissima, & si usa. E ancora l'elettuario fatto con libra una di zucchero, & oncia una, e meza di questa polue salutare molto, & piu allhora massimamente, che dopò la sua comettione ue si bee sopra acqua acetosa.

Infinite descrizioni di polui eccellenti contro à peste ci sono di più autori, tra le quali questa eccellentissima in detto caso habbiamo creduta, & scritta. Il Montagnana ne recita proue mirabili, & che altra mai di lei più non ha ueduto a suoi dì, che meglio preferua, guarda, difende, & libera chiunque teme, & sia oppresso da peste. costumasi essa polue a digiuno in quantità di meza dramma fino ad una integra con buon uino temperato con acqua d'acetosa. l'elettuario costumasi, si come è detto nella descrizione. si osserua in alcune parti un'altra polue di uirtù non inferiore à questa, laquale uale anco à uermi mirabilmente, & puollene ancora con ella fare elettuario, & confetto solido co zucchero rimonto in acqua di acetosa. la descrizione è questa.

Pigliamo di tormentilla, dittamo, tuneci, scabiola, radici di buglossa, semi di cedro, & d'acetosa ana dram. due, di coriandri preparati, l'imatura d'auorio, seme di portulache, et rose ana dram. una: di coralli rossi, et bianchi ana parte una, et meza d'una parte integra: di terra lenia drā. due di bolo armeno parti quattro. Fāno d'ogni cosa polue sottilissima et l'utano. I tuneci secondo la comune opinione si tiene, che sieno i cardì santi: auenga, che altri gli habbiano eposti per altra cosa.

Specie per epithima cordiale magistrale.

Specie per epithima cordiale temperata. si fa così. si prendono di rose oncie tre: di sandali rossi, et bianchi ana oncie due: dell'uno, et l'altro been: di dorenici, coralli rossi, scorze di cedro efficate, et ossa di cuore, di ceruo, seta tinta in grana ana dram. quattro: di legno aloe, garofali, cinnamomo, et zaffiano ana dramme due. Fassi di ogni cosa polue, et serbasi.

Osseruatione nell'epithima cordiale.

Queste specie per la epithima cordiale temperata tra infinitissime, che si osseruano, che habbiamo noi uedute, sono le piu laudate et quelle, che da Magnifici, et Signori Medici già dinanzi à Papa Paolo uedessimo essaltare à gran uirtudi. Deue la trituratione loro esser fatta

più non si seruassero, che quattro mesi, perche giudicato da tutti i Medici, che uierano, che hauesse egli apparato la medicina a' un melone di buona lunghezza, fu deluso, onde la goffezza di esso Medico, & altri a lui simili, hanno fatto conoscere quanto male faccia il collegio de Medici a mandare tali pecore per protomedici nelle uisite, douendo essere questo ufficio & carico di persone uie più che prudenti, & che nelle uisite dette usassero quelle diligentie, che ui conuengono, & che più si ma facessero dell'honore, che del danaro: & che fussero (a dirlo in una) huomini da bene, & di buona fede, si come pure anco tali ue ne uanno, che se simili fussero, assai per loro saria buono, & per Speciali, & per tutti: percioche in parando essi per chi non sapesse, ne uerrebbono pure le medicine ad essere perfette, & bene administrate. A noi non è lecito mostrare ne il modo, ne l'ordine, che douerebbono tenere i Medici nelle uisite, ne in qual uia douerebbono interrogare gli speciali, & la scienza, che douerebbono hauere circa alla cognitione de semplici, & nell'arte di comporre quelli, peroche questo è cura, & uirtù loro particolare. Er di questo che habbiamo qui detto, che parrà forseouerchio; preghiamo, che alcuno non ci biasmi, percioche il buono desiderio, che teniamo che si facessero le uisite con quelle ragioni, che si douriano fare, ci hà fatto dire questo: ma non già mala costuma, che habbiamo di biasmare alcuno, che ciò non fà mai: nè manco è nostro ufficio, ma si bene di amare, et riuerire qualunque sia di merto, et uirtuoso.

Il fine delle Polui.

DISTINTIONE DELLE PILOLE.



SON O le pilole, che catapotie chiamano i Greci, grãdis-
 sime medicine: ma sono ridotte, & date in poca quan-
 tità, & nella forma loro, & in portione ancora stampe-
 rate cō uarij liuori. il nome di pilola altro non mostra
 che picciol palla. le chiamano (come è detto) i Greci ca-
 tapotie, che pure pilole significa, & cosa altra ancora,
 che si inghiotisca, & questo sia del loro nome detto a ba-
 stanza. Alcuni scriuendo delle pilole hanno detto, che quando si potessero
 conseruare a lungo in polue, seria cosa ottima: & formarle poi ogni hora di
 fresco, che si hauesero a pigliare con suoi liuori ordinati, serieno piu per-
 fette. Altri poi, & il Brasauola massimamente huomo a nostra età dottis-
 mo ha detto, & meglio di tutti, che ogni cōpositione di pilole assai meglio
 saria formata con liuori glutinosi, che molli, che non tengono punto di
 graschezza: si come molte ne sono, che vanno vnite con uino, & acqua, per-
 cioche più lungamente con detti liuori si cōseruarieno perfette, et degne.
 Fra quali liuori glutinosi, ò grassi solo il mele rosato, come piu semplice,
 & meglio da esser comportato in ogni sorte di pilole ha laudato. per laqual
 cosa molti per questa cagione hãn o seruata questa preparatione di mele
 rosato in ciascuna massa di pilole, & seruadone però quelle che la formato
 ne loro è, ò cō siropi, ò cō elettuarij. Hora noi questo cōsi derãdo, & stiman-
 do. che nō senza cagione d'utilità non uia la aggregazione de' suoi liquo-
 ri, & cōsultãdo più volte cō peritissimi Fisici, a' quali proponẽdo ancora,
 che detti liuori ui poteuano esser dati cō buona arte glutinosi, et tenaci, on-
 de poi le pilole nelle loro masse piu a lungo, & fresche si conseruarieno, et
 in quell'essere proprio si metterieno, che si fanno la aggregatiue le Masti-
 cine le Assaiereth, et quelle di biera, & simili altre che loro quadrando ap-
 prouorono per modo dignissimo. Et perche sia egli da tutti conosciuto essen-
 do di tãte utile lo diremo quì distintamente, ò in quattre, ò in cinque cōpo-
 sitioni di pilole. su le quali sapendosi sapressi poi similmente in ciascun'al-
 tra. Ecco le pilule sine quib. quelle di Reubarbaro, & le lucis uãno forma-
 te cō succo di finocchio: quãtũque in ãlle di Reubarbaro si dica cō acqua,
 et l'Auree (ò la infusione di dragãthor: et le cochie di Resis cō uino ottimo
 et odorifero al qual modo impostate ne uẽgono poi in breue si dure, e aride
 che fa bisogno uolẽdole riformare, & auale in polue, et oporaiui nono liquore

Et non già per questo, auenga che si facciano tenere, & molli, vi si ricordi lo spirito, e'l uigore da esse usciti. per la eshalatione d'alcune sempre debili di sostanza, col diuenire secche, & aride. Difetto, che ben conobbe il Brasa uola, si come egli ci racconta nelle pilole di reubarbaro in una disposizione di Madonna Alessandra Earuhina sua comare, quantunque no'l dica schiaro. Nelle quali medesimamente afferma, & accerta, che per nõ essere la formatione loro cõ cosa glucinosa, forza è che nõ durino molto in bõ: à: ma che eshaladosi da esse molta virtù ne vègano noieuoli, & permutāsi in ueleno. Onde uolendo egli a ciò prouedere, disse, che meglio era formarle nõ come è descritto nella propria descrizione cõ acqua di sinocchio, ma con mele rosato. Noi altrimenti, et q̃ sto per sodisfare la intẽtione de gl'autori nõ cõ mele rosato: ma con suoi propri liquori le confettiamo, e con questa arte.

Nelle pilole sine quibus, prendiamo buona quantità di succo di sinocchio depurato, il quale sia propriamente lib. 1. & ui si meschiano oncie 3. di mele puro, & insieme gli stringiamo a fuoco temperato, che uengano a giusta cõsistenza, & sieno spessi, & tenaci. & così uenuti ne pigliamo circa 2. oncie, & stẽperiamo prima il diagri dio, poi amassā l'oui insieme l'altre specie bẽ poluerate ne facciamo maddaleoni, o altre forme, come piu ci piace, e seruiamogli. In quelle di reubarbaro, & nelle lucis ne offeruiamo la medesima cõfettatione del succo detto, fatto tenace al fuoco, & stretto col mele. Nelle altre pigliamo una parte di mele, & lo spumiamo sopra a fuoco lentissimo & spumato che è, ui poniamo due parti di dragacanto amollato, & fatto uenire cõ aqua pura, & così insieme sopra al fuoco mouẽdogli per alquanto spatio, tanto che se ne esta l'humidità, ne formiamo cõ essa misura la massa. Nelle chochie togliamo del uino malatico, et offeruiamo l'ordine medesimo, c'habbiamo detto del succo di sinocchio. benchè molti Medici piu uolte ci habbiano fatto formare queste cochie col siropo di flicados. & auenga con tutto questa riformatione nostra, che diuengano alcune masse di pilole atte al seccarsi, dure, per tempo, come sono quelle del sumiterra, & simili non fa però, che eshalino da esse quella virtù, & sottigliezza, c'habbiamo poco fa detto, d'alcun' semplice debole.

Pilole il fangine di Mesue.

Le pilole elefangine sono di grandissimo giouamento in mondificare lo sto naco, il ceruello, & gli organi sensiuui da gli humori grossi, putridi, & flemmatici, & confortano lo stomaco, & dissipano il dolore uenutogli per flemma, & prouocano la digestionẽ: Hora a' comporle si toglie di cinnamomo, cub. be, legno aloẽ, calamo aromatico, macis, noce moscate, cardamomo, garofali, afato, mastice, squinanto, spigo, & carpobalsamo ana oncia vna: di assenzio secco, & rose ana dr. 5. cinque, tritasi ogni cosa d'vna trituratione grossa, si fondono loro sopra d'acqua libre dodici, & si cuocono si, che si consumano due parti

della acqua, poi si fregano con le mani, & si colano, et spremesi la loro acquosità. Quindi togliesi d'aloe succottino lauato piu uolte con acqua pluuiiale, & essiccato, & fatto in polue lib. una, & fondeagli sopra della predetta decottione circa lib. due, & fassi stare al sole, tanto, che secca, & nel fine della essiccatione ui si meschiano di mirrha eletta, & mastice ana dram. 5. di zaffrano dram. tre, tritati tutti benissimo, & il rimanente della decottione detta. & si lasciano pur tanto al sole, che si seccano, & si possa formare di pilole a modo di ceci, (ouer massa con le mani inonte di olio, & perche alcuna uolta conuiene scemare la uirtù dello aloè, ui mettano onze 4. mào, & alcuna uolta, che bisogna lauare l'aloe prima con acqua di mirabolani, pigliansi di essi mirabolani onze 4. infino ad otto, & si fa decottione, & con essa lauasi la aloè, & seccasi. Et in ultimo poi si laua cò l'acqua, ouero decottione, e me è detto delle specie, & sono seauissime.

Offeruatione nelle pilole elefangine di Mesue.

Queste pilole elefangine, cioè di specie odorate sono ueramente dignissime, & coltimate molto. Deono esser fatte con buona diligentia, & la decottione massimamente nella quale consiste la principale uirtù. Il Bratsaucla, & i Reuerendi di Araceli hanno scritto del modo di questa decottione uariamente. Il Bratsauola ha detto, che non tutte le cose si deono bollire ad un tempo medesimo, ma gradualmente: cioè quelle, che patiscono piu cottura, poi le mediocri, & poi le piu lieui, si come in ogni decottione è general regola. I Reuerendi hanno detto, (& quasi, che riprendono Mesue) che auenga, che dica esso Mesue nel Canone delle decottioni, che tutte gradualmente debbiano essere decotte percioche non poco loro si acquista, & si aggiunge uirtù con tale ordine, si come assai bene sa chiunque è amatore, & perito di tale arte: non fa però, che così fattamente debbiano essere decotte tali specie in questa compositione, non ricordando egli tale graduatione. Di che a noi pare, che troppo si ingannino, quantunque allegano, che ciò permetta l'autore: a fine che bollendo tutte le cose insieme, si rimouano alcune parti, che ui potessero essere superflue, & che non fossero corrottiue. Et si ingannano per certo: percioche faranno questo medesimo bollendo con quell'ordine, che deono debitamente essere bollite. Et a Mesue è bastato se lo il dire ne Canon: tutta la regola da osservare ne decotti: come parimente nel suo principio si uede delle infusioni, della lauatione, della contritione, & di ogni buono atto, che si ricerca a torno alla materia medicinale, senza ad hauerla sempre di nuouo a repetir la in ogni compositione. Nelle quali, si come da diligenti sono intese, basta, che egli dica. Fate secondo l'arte, ò decotto, ò infusione, ò lauatione, ò trituratione, & simili essere: si come sono ancora nel fine di

Ogni compositione:perche sia meglio la intentione del Brasuola, che è la istessa del proprio autore, che quella de Frati. Et benchè tutte queste specie sieno di debole cottura, non però l'assenzo, & le rose faranno gli ultimi nel cuocere. Et farassi poi tutta la decoctione, che delle dodici libre di uenghi a quattro, che tanto diuerà consumandosi due parti, che sono due terzi, intendendoui pure quella, che resterà nelle cose bollite. Alcuni hanno scritto di questa consumatione altrimenti, dicendo, che due libre d'acqua si haueano a consumare, & così si hanno ad intendere le due parti: ma si sono in questa sententia ingannati, auèga che sieno pure eccellenti. si farà la compositione nel modo detto in essa, senza l'ultima ditione di scemare l'aloë: ne di lassarla con acqua di mirabolani, però che non vi si offerua: si seccarà benissimo in vna scudella sola ben vatriata senza porla, come il Brasuola dice, in piu scudelle, maneggiandola bene spesse volte cō vna spatola di legno. Et facciassi questa loro preparatione nel tempo di state, & massimamente quando il sole è potente, & caldo.

Pilole aggregatiue di Mesue.

Le pilole aggregatiue di sua inuentione sono d'vile grandissimo alle feбри, che si hanno portate lungo tempo, & a quelle metebiate di materie diuerse. Fanno alla infermità del capo, dello stomaco, & del fegato. Purgano le putrefattioni dell'vna, & l'altra cholera, & la siemina. Chiarificano lo spirito, & li sensi, e sono ottimo solutiuo. onde si pigliano di mirabolani citrini, & reubarbaro ana dram. 4. di succo di eupatorio, & di assenzo ana dram. 3. di scammonia antiqchena dram. 6. di mirabolani cheboli, & indi polipodio, agarico, & coloquintida ana dr. 2. di turbiti buoni, & aloë eletto ana dram. 7. di mastice, rose, sal gemma, epithimo, anisi, & gengieuo ana dram. vna: di elettuario rosato quanto basta alla loro aggregatione: se ne fanno pilole grosse sufficientemente, & da essene da vna dram. fino ad vna, e meza.

Osseruatione nelle pilole aggregatiue.

Queste pilole aggregatiue di sua inuentione, cioè di Mes. per ciò che di quanti autori habbiamo, che ci habbiano date compositioni, lui habbiamo pel più degno: precedono veramente di dignità ogni altra maniera di pilole, & tanto per la compositione loro dignissima da se sola, quanto per la virtù, che loro si aggiunge della aggregatione dello elettuario rosato pure di sua inuentione, col quale si aggregano, & uirtuificansi, sogliono molti per auaritia aggregarle, con lo elettuario di succo di rose di Nicolò, & questi meritarebbono castigo. Il succo dell'eupatorio, & de l'assenzo deono essere a piu loro perfettione, condensati, & non liquidi fatti di fresco, si come si hanno creduto alcuni. ci sono altre de-

zioni di pilole dette aggregatiue, ma fuori che questa, niuna altra si costuma. Et questa ancora niuno, salvo i Reuerendi di Araceli non l'hanno scritta rettamente, non si conformando nel peso de semplici.

Pilole sine quibus esse nolo di Nicolò.

Le pilole sine quibus esse nolo, purgano valentemente il capo dalla colera, dalla flemma, dalla melanconia, & di ogni male humore. Vagliano oltre modo alla oscurità, alla caligine, & cataratte de gli occhi, & custodiscono il vedere. Sono conferenti alla tuffusione, & dolore delle orecchie, & alla passione iliaca: hora a comporre prendensi di aloe hepatico lauato, & odorifero dram. 4. di mirabolani citrini, che boli indubli, & bellerici, reubarbaro, massice, assenzio, rose, viole, fena, agatico, & cuscuta ana dr. 1. pestasi ogni cosa sottilmente, poi con quantità di succo di finocchio, che basti alla confettatione, nel quale sian trite, & poluerate di scamonea dr. 7. f. & passato ancora detto succo giu ad un panno, si fa massa, vngendosi le mani, ò con olio di uiole, ò con olio comune lauato, & sei bafi.

Osseruatione nelle pil' le sine quibus esse nolo.

Le pilole sine quibus esse nolo, che così son dette dalla grande efficacia, senza laquale l'altre quasi nulla possono, sono di inuentione di Nicolò, & sono utilissime, & molto costumate. Alcuni osservano altra arte nella confettatione loro di quella, che ne ha detto il proprio autore, per cioche non passano altrimenti la scamonea col succo per panno, ma meschiamo con l'altre cose, & con succo di finocchio ne fanno massa, & pasta. Noi (come nel principio del ragionare delle pilule dicemmo) ingrossiamo al fuoco libre vna di succo di finocchio depurato con onco 3, di mele col quale poi ne stemperiamo prima nel mortajo la scamonea & mesceui poi l'altre polui facciamo la massa. A questo modo ne stanno polcia morbide, & piu a lungo si conseruano in perfectione. Vogliono tuttauia molti Medici, & così pare, che voglia ogni perito, che non la scamonea, ma il diagridio sia, che si metta in questa compositione, & parimente in ciascuna altra di pilule, & di polue anco, & simili: auenga che non sia dall'autore specificato diagridio. Et quantunque ne gli elettuari non permettano questa permutata dispensatione, auiene che in essi elettuari siano parti, & materie atte a poterla correggere, & meglio comportarla, che non sono in questa delle pilole.

Pilole lucis maggiori di Mesue.

Le pilole lucis maggiori vagliono somamente alle indisposizioni frigide de gli occhi, accrescono, & fortificano il vedere, tirano fuori, & risoluono i cattui humori caliginosi, & i vapori, che sono nel cerebro:

robbo: fortificano gli spiriti dell'intelletto, e conseruano tutto il corpo in sanità. Ne a chi le piglia è necessario l'astenersi dal cibo, a comporre togliansi di rose, viole, assenso, coloquintida, turbith, calamo aromatico, noci moscate, spigo nardo, epithimo, carpobalsamo, xilobalsamo, se feli, seme di ruta, quinanthe, alaro, mastice, garofani, cinnamomo, seme d'anisi, di finocchio, d'apio, cassia, zaffrano, e macis, ana dram. 2. di tutti i mirabolani, & reubarbaro ana dr. 4. d'agarico, & sena dr. 5. di eufrasia dr. 7. d'aloe succotrinno peso uguale di tutte le cose, & confettansi con succo di finocchio, & se danno da due fino, a tre dramme.

Pilole lucis minori di Mesue.

Le pilole lucis minori hanno la medesima intentione, che le sopradette, però pigliansi di xilobalsamo, e carpobalsamo ana dr. 1. di celidonia dr. 5. di rose, viole, assenzo, & eufrasia ana dr. 3. di sena, epithimo, agarico, coloquintida, licio, lapis lazuli, squinantho, & di ciascuna specie di mirabolani ana dr. 2. & meza di aloe ottimo al peso di tutte le cose. fassi massa con succo di finocchio, e di celidonia.

Osservatione.

Sono ambedue le compositioni di queste pilole Lucis maggiori, & minori offeruate, quantunque molti, & quasi la piu parte non offeruino se non le maggiori. Ma l'una, & l'altra ha vn valore, & vna facoltà medesima, fuori però (et a questo sia bene ad auuertire) che le maggiori hanno piu vigore nel soluere la stema, che la melancolia: et le minori in contrario di soluere piu le materie melanconiche, che le stematiche.

Pilole di reubarbaro di Aetse.

Le pilole di reubarbaro vacuano gli humori grossi, et viscosi, conseruiscono alle febri lunghe nate da diuersi humori corrotti da molte putredini. vagliano alla doglia del fegato, et soccorrono coloro, che sono in principio d'hidropisia. si prendono di reubarbaro dr. 3. di succo di liquiritia, assenzo secco, et mastice ana dr. vna: di mirabolani citrini dr. 3. e meza: di seme di finocchio, et d'apio dramme meza: di trochisci di diarhodone dramme tre, e meza: di specie di picra dram. 10. et confettansi con acqua di finocchio, et se ne danno due dram. con siro caldo la sera nel vespere.

Pilole di raueseni di Mesue.

Le pilole di raueseni fanno alle opilationi del fegato, et della milza, et giouano alla hidropisia. si fanno cosi. si vogliono di raueseni dr. 7 di amoniaco, serapino, et bellio ana dr. 10. di lacca dr. 8 di popaigo, mezercone, gomma ana dr. 4. di turbith dr. 10. di spigo, polio, et aloe ana dr. 5. di mastice dr. 2. di mirabolani citrini dr. 10. Dissoluansi le gomme con buon vino, et facciansi pilole: se ne danno due di a me con acqua di formaggio.

Osservazione.

Queste due descrizioni di pilole di reubarbaro, & di raucedeni, quāunque sieno vn medesimo, non essendo il raucedeni altra cosa, che reubarbaro: sono nondimeno differenti le loro compositione, & appresso ad alcuni sono costumate separatamente. Vogliono però molti faui, & così pare, che lor consenta ogn uno, che le prime di reubarbaro sieno, che sole si usano possendo quel tutto, & con più efficacia che vagliano quelle di raucedeni: ma se pure Medici alcuna questi non acconsentissero, si possono soddisfare col tenerle preparata l'uua, & l'altra Ci sono altre pilole di questo nome d'altri autori; ma non si usano.

Pilole di tribus cum reubarbaro magistrali.

Le pilole de tribus cum reubarbaro sono di grandissimo giouamēto allo stomaco, al petto, & al capo, purgano la colera grossa, & la flemma, onde si piglia di reubarbaro bono, agarico eletto, & aloe succorino per ciascuno parte eguale. si tritano, & si fa massa con mele rosato con asperzione di alcune goccie di vino ottimo odorato.

Osservazione.

Queste pilole de tribus cum reubarbaro sono magistrali, & molto degne. Ci sono alcuni, che per l'agarico, che vi è detto semplicemente, vi mettono il trochiscato, & altri operano questi: ottimamente, ve li mettono purò, & eletto, si com'è descritto. Pochi sono ancora, che nella confettatione vi aspergano le goccie del vino aromatico, che troppo vi sono di vtile.

Pilole auree di Niccolò.

Le pilole auree purgano senza molestia il capo. Acquiscono il uedere, & l'udire, confiniscono alle ventosità dello stomaco, & degli intestini. a farle prendonsi dr aloè & di agriodio a a dram. ʒ. di rosè, & semi di apiana dramme due, e meza, di seme di anisi, & di sinocchio ana dram. vna, e meza, di zaffirano, malice, & coloquinuda ana dram. vna si fa massa con dragancho infuso.

Osservazione nelle pilole auree.

Le pilole auree, così dette dalla lor preciosità, sono costumatisime, & quelle, che più si laudano tra molte altre, che ci sono di mente di altri autori. Niccolò in questa compositione vi ha le parti interiori della coloquintida, sopra alle quali non pochi si sono affaticati in fare certo la migliore parte d'essa coloquintida essere la polpa istessa, come non lo ha uelle fatto chiaro Mesue nel suo capitolo. Noi in luogo loro vi offerriamo i suoi trochisci.

Pilole cochie di Rasio.

Le pilole cochie purgano valentemente gl'humori colerici, gli flemmatici, & grossi. Et marauigliosa mēte mōdificano il capo, & vagliano
alla

alla doglia, alla emigranea, & a quella del stomaco, & vacuano gli humori dell'uno, & dell'altro. hora fanno si cōfistengono di polue di hiera dram. 10. di coloquintide dram. 3. & vn terzo d'vna dram. di scammonia dram. 2. e meza: di turbith, & sticados ana dram. 3. si fanno pilole, delle quali se ne danno dieci.

Osseruatione nelle pilole cochie.

Queste pilole cochie, così dette, perche giouano elleno sommamente al cape, son dignissime, & costumate molto. Le descrive Rasis nel nono ad Almonfore nel capitolo del cephalca; & emigranea nel modo, che l'habbiamo noi detta. Nelle quali non hauendo egli liquore, con cui formarle, è venuto; che molti (sicome si vede in alcuni luoghi) l'hanno reate preparate così in polue, stimando; che tale fosse la intentione dell'autore: & che poi si haueffo a formare con quei liquori, che pareua a Medici, che si conuenissero. Dalla osseruatione è forse nato, che non tutti ad vn modo istesso hanno la medesima formatione. Alcuni l'hanno con succo di caroli, alcuni altri con succo di asfenzu, altri con uino, altri con mele rosato, & altri con sirupodi sticadisa, ordinate. Trai quali liquori il vino per essere piu temperato, & viuacuo ad imprimere in queste specie vna facoltà ottima, & confortatiua, si ha per il migliore. Et che sia però eletto, & di quelle qualità, che loro si conuenga, & ridotto, come di sopra dicemmo nel principio delle pilole, ad vna renace grossezza con mele. Per lo quale veramente si come ne portiamo noi far fede, ne sono poscia le pilole con esso confettate dignissime mōte di effeço, & di operatione. Alcuni su queste pilole, & il Malolio primo de gli aleri, hanno esposto, che la polue della hiera picra, che va in queste pilole, non doue esser la istessa di Galeno, ma si quella recitata dal proprio autore del nono trattato ad Almonfore, al c. 64. doue egli parla del dolore, & aposteme dello stomaco: la qual descriptione da quella di Galeno non di altro è differente; fuori che di hauere le cose in luogo del zaffrano: per laqual cosa osseruando molti questa tale esposizione, ne hanno preparare le pilole con detta polue. Et noi ancora credendo di operar bene, habbiamo usato vn tempo di prepararle, & le vsauamo tuttauia, se non che vn giorno hauendo da confettare con altri medicinali meza oncia di polue di hiera, & volendoui porre il zaffrano, che ui mancava (percioche così senza zaffrano le teneuamo, a fine, che hauendone a preparare queste pilole ui potessimo mettere le rose in lor luogo, & in altre compositi con il zaffrano) ci addimadò il molto magnifico, & eccellente Fisico, & Medico M. Giulio de gli antelmi, che ui a caso si trouò con altri Medici perussimi, la ragione, che così senza zaffrano repeuamo essa polue di hiera, a cui esponeuamo le ragioni dette. Lequali ad essi costumatisimi in questa

scienza non piacquerò, & in tutto le reprobarono. Er int tra loro la co-
sa considerando, & disputandola, còchiusero, che nella inuentione di
queste pilole non vi accadeua questo permutamento di rose in zaffra-
no, ne meno permutazione di qualunque altra cosa si voglia essere, che
assai bene, & con buono studio l'hauea l'autore della hiera composta
per eccellenza col zaffrano, col quale pur sappiamo, & fallo chi è dili-
gente, quanto con quello sia virtuosissima nella infermità del capo, &
dello stomaco, di cui ne hanno queste pilole la virtù loro principale, &
la più egregia. La qual sentenza ci è dipoi stata affermata da altri Me-
dici prudentissimi, & certamente, che essa è verissima, si come chiara-
mente si può conoscere nel proprio autore. Il quale parlando di queste
pilole nel libro dopo al decimo trattato delle medicine, che particolar-
mente vagliono a varie infermità, così ne dice.

Confectione di hiera magna, che in luogo delle pilole cochie confe-
risce a doglia, & a vertigine di capo per adunatione, & alla infermità
del vedere oscuro, causato da humidità & da principio di acqua la per-
missione della quale segue egli nella propria forma, che è detta delle pi-
lole, con la medesima dose. Mesue di Rasis più moderno nel 5. capito-
lo, che ci fa delle medicine particolari, che sono atte a purgare l'hu-
me slemmatico, che genera doglia di capo, racconta la medesima prepa-
ratione di queste pilole di mère di Mahomet figliuolo di Zaecharia il
quale è lo stesso Rasis: nè di altro è differente, fuori, che è tutta duplica-
ta nel peso, & che in luogo delle diam. sette, e meza di colloquintida,
vi hanno (dice egli) altri altri testi di am. 8. de i suoi trochisci detti a-
landahal, assignandogli pure anco il nome delle pilole cochie, con l'es-
sere, & di virtù, & nobiltà simile alla hiera picra (intendendo però, co-
me sempre si deue intendere scritta assolutamente) con la dose pure di
due drammi, fino a due & meza: onde chiaramente si può conoscere
la ragione, che habbiamo dettata essere verissima. Ci sono d'altri autori
altre pilole nominate cochie: ma non si costumano, salvo che pur voglio-
no alcuni Medici, che si offeruino quelle attribuite a Galeno, che rife-
riscono più autori fatte l'una di aloè, mastice, coloquintida, scammo-
nea, & allénzo, co' il suo succo per ciascuno parte eguale, formate cò suc-
co di solatro, o di endiuiia. la facoltà delle quali è di vacuare gli humo-
ri del capo, & di tutto il corpo & dare vigore alle altre medicine, che se-
co si meschiano: & l'altra con aloè & scammonia ana onc. 2. di trochi-
sci, di coloquintida, & succo di allénzo ana onc. 1. formate con succo di
ciboréa. Et quantunque mai di questo nome ue l'una, ne l'altra scriues-
se Galeno: Deue si u queste di Rasis essere accurato di porui la scam-
monia preparata, & così la coloquintida fatta in trochisci, che altrime-
nte operariano con fastidio del ventre, & con dolor dello stomaco.

Pilole di hiera semplice.

Le pilole di hiera semplice riscaldano, affottigliano, abstergono, asciugano, aprono le epilationi, digeriscono, & espurgano commodamente gli humori colerici, flemmatici, grossi, lenti, & viscosi. dissipano le iventosità, & separano le materie ne pori, & nelle vene strette insuppurre, come in spugna: sono molto efficaci a gli affetti del capo, dello stomaco, del fegato, delle reni, della matrice, delle giunture, & dell'altre parti frigide, & sono convenevoli a chi per studio di lettere, è simile alla causa si sia lo stomaco indebolito. onde a comporre pigliasi di polue di hiera semplice detta da Galeno, quanto che si vuole, & con mele rosato si forma vn globo, & serbasi.

Osservazione.

Queste pilole di hiera semplice sono costumatissime, & molto degne. Vogliono alcuni Medici, che si costumino in cambio dell'elefangine, & che esse operino più efficacemente di quelle.

Pilole di hiera con agarico.

Le pilole di hiera con agarico vacuano la colera, & la flemma, & conferiscono al capo, allo stomaco, & al petto. onde che chi comporre le vuole, prenda polue di hiera con agarico, & con mele rosato formi vna massa, & vsale.

Osservazione di hiera con agarico.

Queste pilole di hiera con agarico sono ueramente dignissime, & costumate molto da ciascuno, quantunque tutti non le preparino rettamente per non offeruare vna compositione medesima. Et niuno ancora, fuori che'l Brasauola per quanto habbiamo noi ueduto, & praticato ha parlato di questa compositione, ne interpretata ueriteuole. A lei mi prima di lui sono stati, che considerando qual potesse essere questa hiera con agarico ritrouata da molti sì uirtuosa in tante ordinationi, molte se ne hanno immaginate, & di quelle massimamente, che ritrouauano essere con agarico in antidotari, & pratiche de Medici antichi. si come di tali molte, & molte se ue vendono. Altri poi, come il Theronese, et il Suardo, non alcuna di queste hanno ditte ne suoi volumi: ma una ui hanno espōsta magistrale, con nominatione di pilole di hiera compasta, ouero con agarico fatta con specie di hiera semplice, et agarico preparato per ciascuno dram. quattro, di aloë uncie una, con formatione di mele rosato. Et questa è, che più generalmente è offeruata; auenga che non sia legitima, et ui predomina troppo l'aloë. Altri dopò costoro pensando pure quale questa hiera potesse essere con agarico, quella stimarono, che fusse. chi ha Mesue nel fine del trattato, ouero capitolo de capopurgijs, conferenti a doglia di capo frigida, dal quale è così recitata.

Hiera nostra. Vale alla doglia della flemma frigida, mondifica lo stomaco, & il cruello, conforta il fegato, e tutti i membri nutritiu. onde toglionfi di carpopalsamo, xilobalsamo, cassia, cinnamomo electto, spigo, asaro, mastice, cubebe, macis, noci moscate, squinantio, & agarico ana dramme cinque, di zaffrano dram. tre, di aloë succotrinò lib. 1. di mele quanto basta: costoro certamente non si opposero male, conoscendo essa compositione uirtuosissima in quel tutto, che ha di lei detto il suo autore, & che in esser si appressa ancora più (come scernere si può paragonandola alla uera:) Nondimeno quantunque sieno nelle facoltà pari: non fa però, che non sia la istessa uera, & perche habbia ogn'una il suo luogo, esporremo quella descritta, & uerissima del Brasauola nelle esame delle sue pilole così dicendo, piglianfi di cinnamomo dr. sei, pel quale non l'hauendo di canella dram. 1. 2. asaro, mastice, spigonardo, xilobalsamo, & agarico ana dram. 6. di zaffrano dram. 5. di aloë dram. cento, ouero 90. & quel che segue. Vero è, che in questa molti medici, anzi la piu parte uolendoui l'agarico, con piu dominio lo ui crescono, onde poi non e da marauigliarsi, se da tutti ad un modo non è composta, & preparata. Noi ancora non uolendo preterire il commune uso, ne torci dalla strada, oue gli altri caminano, habbiamo con molti Medici eccellentissimi uoluto considerate questa compositione, laquale da tutti ci e stata accettata degna, si come l'ha detta il Brasauola: benchè a facoltà piu ualida ci habbiano detto poterli preparare con oncia una di polue di hiera semplice, di agarico finissimo siegolato già da uno staccio dram. 1. quella del Brasauola non ne ha piu che una con tre grani: ouero porui di esso agarico trochiscato dram. tre, che già per questa dramma non sarà di più forza: ma eguale. Et con mele rosato formarne un globo. Et così ne haurebbe questa confettione congiunto cō l'agarico quel tutto di utile, che per lui le si attribuisce. Aquali noi ubi dientiissimi con quella fede, che a tanti huomini si deue, la preparassimo, & poi sempre tale l'habbiamo fatta con honorati successi. Et componendola, non fa molto, alla presentia dell'Athrazino di Macerata medico dignissimo fu da lui considerata interamente, & laudata molto. Et così hanno dopo fatto molti altri, a quali l'habbiamo mostrata. Et auenga, che le pilole di hiera semplice sieno in quel tutto efficacissime, in che sono queste: non fa però, che euidentemente non si scorga in questo aiuto prestantissimo, & certo per l'agarico equiualeante, & conforme alla istessa hiera in facoltà, & con essa a fin posto solamente di accrescere il uigore, & specialmente doue si conosce più il bisogno di mondificare con prestezza i sentimenti, & di uacuare la flemma, & aiutare gli almati.

Pilole masticine del Conciliatore.

Le pilole masticine del Conciliatore preferuano, & mondificano lo stomaco da ogni infermità, & lesione intrinseca, non permettendo; che ui si generi, e pu tracciaccia humori, & operano sì che i putrefatti, & corrotti in esso stomaco, si nettino, & si emendino mondificando le rughe & pareti sue immonde. Et in quei giorni, che si continueranno: non sentirassi molestia, ne infestatione di doglia di stomaco, ne di capo. Ne cosa altra e più erta, ne salubre ne casi detti, e medicina ottima a gli attristati per melanconia, & molto soueneuole a luoghi segreti delle donne uitiate, & a tutte le infermità interne, hora a farnele si togliono di mastice chiaro dramme 5. di aloë eletto dram. 10. di agarteo fino dram. 3. & confettasi con succo di altilia, & dalliene da 1. 5. a 25.

Osseruatione nelle pilole masticine.

Queste pilole masticine del Conciliatore, che così a detto il clarissimo Pietro d'Abano, come si uede nella additione da lui seguita sopra a Mesue nel cap. che ei fa della indigestione dello stomaco, sono famigliari, & usitate molto da ciasuno, & le più laudate ancora di quante altre ci sieno di questo nome. Il Pedemônio pur sopra a Mesue nel fine della cura dell'appetito corrotto nel cap. 19. racconta queste pilole alzandole a uirtu sublime nella descriptione, & facoltà, in cui fu detta dall'apponense, & come da lui tratte le habbiamo noi descritte. Il succo de l'altilia, col quale vuole l'autore, che si formino: non è ancora chiaro, che cosa egli si sia. Sono bene alcuni, che allegando il parere di Simone Genouese, (& questo pare, che intenda anco l'autore proprio) affermano, che cio sia la sapia; & altri contradicendo accertano essere il succo dell'arthemisia. Il che noi ne l'uno, ne l'altro affermiamo, ne reprobbiamo: ma seguendo la opinione, & l'uso de nostri uecchi, & de Medici eccellenti, offeruiamo di confettarle con siropo di sicados: Il quale molto lor si conuiene per la buona facoltà, che tiene di giouare all'infermità capitali, & melanconiche: & in preferuare, et diffondere ogni membro dalla putrefattione: di che ne hanno queste pilole la uirtu principale. si potrebbe ancora, quando si uollesse, todificare la intetione, che esse tengono di giouare a luoghi segreti delle donne uitiate cō formarle in succo d'arthemisia, ò col suo siropo, et seriano nel caso detto eccellentissime. Ci souiene scriuendo hora queste pilole (et nõ sia forse senza utile il dirlo) in quãta stima l'ebbe Papa Polo III. felice memoria, lequali, mètre che uisse tãto le furono care, & famigliari, che più, e più uolte l'essaltò laudandole molto per medicina rata, et sanissima. onde poi appresso a molti Signori ne uennero in credito, et uso grandissimo. la cõpositione però hauea di giũta due dram. di ottimo reubar-

buro, & tanto altro di pilole elefangine in luogo dell'aloe, con l'aggi-
gatione pure del siropo di Ricados, & erano parimente, come quello
dell'Apponense virtuose, & eccellenti, & con più efficace giouamento
ne gli Iplenitici, e segatosi, con non so che di più nel purgare la colo-
ra, & la flemma.

Pilole stomatiche di Mesue.

Le pilole stomatiche purgano lo stomaco, il capo, il fegato, gli senti-
menti, le giunture, la flemma, & la colera citrina. a comporre si piglia-
no di turbith dram. 10. di mastice dram. 4. di rose dram. 3. di aloe po-
so uguale di tutte le cose, & confettasi con succo di assenzio.

Osseruazione nelle pilole stomatiche.

Queste pilole stomatiche di Mesue sono quelle, che più si laudano
di tante altre stomatiche, che ci sono. A certi piaceria più, che quelle si
offeruassero, c'ha pure Mesue, ma non di sua intentione, dietro alle pi-
lole elefangine, nel proprio antidoratio fatte con dram. 7. di specie di
hiera, di mirabolani cheboli, indi, & citrini ana dra. 3. di agarico dra.
due, di turbith dram. 10. di epithimo Cretense, & anisi ana dram. due,
& meza, di sale indo dram. due, di assenzio, & scammona ana dra. tre,
& meza, confettare con peneti dram. 3. & di succo di scariola a bastan-
za. Noi non vi offeruiamo ne l'una, ne l'altra, che suppli con i nostri
Medici è con quella di hiera semplice, o con le masticine.

Pilole assaiereth di Gentile.

Le pilole assaiereth sono convenienti allo stomaco, al capo & al fe-
gato, purgano la colera grossa, & la materia flemmatica. Hora prende-
si di polue di hiera semplice onc. 1. di mastice, & mirabolani citrini
ana dra. 4. di aloe onc. due, di siropo di Ricados quanto basta.

Osseruazione nelle pilole assaiereth.

Sono queste pilole senza l'addie di alcun semplice riferite d'Auicē-
na nel primo Fen del terzo suo libro al 29. cap. del canone della vniuer-
sale curatione, nel principio di quelle cose, che debolmente purgano il
capo, con la nominazione istessa di assaiereth, la quale quantunque sia
barbara, la stimiamo però nome di confettione, o compositione, che è
il medesimo. Gentile da Fuligno diligentissimo interprete di Auicēna
nel luogo detto, dichiarando con sauo discorso il dire tutto di Auicēna
essere in detta compositione lo aloe, la hiera, & la giunta del ma-
stice a confortare più lo stomaco, & i mirabolani, che prohibiscono i
vapori caldi, & acuti, che non ascendano dallo stomaco al capo, dosò,
& rettamente ciascun semplice nella proportionne, che di quel luogo
tratta, lo habbiamo descripta; & che il M. integna ancora offeruan-
do Gentile descrivendo: & che poi similmente hāao offeruati i Luminari,
il Suardo, il Preposito, il Siluio, & tanti altri: & tuttauia da chi scrino, ec-

dispensa è offeruata. Quelle, che pure di questo nome scrive il Montagnana nel suo antidotario con tre additioni, non si offeruano. Queste in quel tutto sono valorose, che promettono nel loro fronte.

Pilule di fumiterre di Auicenna.

Le pilole di fumiterre conferiscono alla scabia, & rognà, & purgano la materia adusta, a farle togliorsi di mirabolani citrini, cheboli, & indi ana dram. cinque: di aloë (sucotrina dramme sette: di scammonea dram. cinque, confettansi senza alcuna celsatione con acqua di fumiterre, tanto che si sciugano, & sciutte che sieno, si insuppano vn'altra volta, & si fanno seccare. Et fatto così tre fiate, che ogn'una sia con una forbitione dimettendole tanto, che si ispeliscano, e tali diuenuto, se ne fanno poscia pilole.

Osseruatione nelle pilole di fumiterre.

Queste pilole di fumiterre sono di Auicenna, & da lui recitate, si come le habbiamo noi mostrato nel settimo capitolo, che ci fa della cura della scabia con sperimento, ouero prurito acceso, nel quarto libro al settimo Fen nel terzo trattato. Sono costume appresso di ogni uno, quantunque tutti non le preparino ad uno modo stesso. Alcuni, anzi i più, credendosi, che Auicenna per l'acqua di fumiterre habbia inteso la lambicata, con quella le confettano: ma perche poscia ne vengono durissime, si hanno pensato alcuni altri, che non l'acqua lambicata, ma il succo sia col quale si habbino a confettare. Et a questo modo pure (auenga, che sia di quello dell'acqua migliore) si fanno in breue durissime. Il che noi esaminando, & considerandola cagione della confettatione lo to, piu utile, comprendessimo, che così confettare poco di rimaneria di spirito del succo. Ne con quella spessezza restauano, con quale è la intentione dell'autore, che restano. Onde noi per sodisfarlo in tutto siamo ricorsi da Medici peritissimi, co quali consigliatici, prouassimo assai migliore modo essere aggregarle pure col succo di fumiterre (che così il succo di ogni herba hanno intesi, & descritti gli antichi per l'acqua loro, si come già da molti sauij è fatto chiaro) per uia di imbibatione, con l'aspergerui nella fine della spessatione: battonole quantità di siropo maggiore di fumiterre. nel qual modo ne vengono i mirabolani, l'aloë, & la scammonea ad essere rettificati, & fatti virtuosi, & perche esso modo sia a tutti noto, qui distintamente lo diremo, per porgere alla confettatione non poco d'utilità.

Pelueriamo ogni cosa sottilmente, poscia à Sole seruente le poniamo in vaso vitriato, & vi fondiamo sopra di succo di fumiterre depurato quantità, che basti ad insupparle, & maneggiamole con una stacca di legno. Et diuenute secche, vi rifondiamo sopra nouo succo, &

così facciamo da tre a quattro volte. Poi nella fine, che in tutto non fieno ne liquide, ne secche, vi meschiamo quella quantità, che habbiamo detta che ci pare, che sia bastante a tenerle morbide, & in quella spessezza, che nella descrizione propria ha detto Auicenna suo autore, & serbiamole dignissime.

Pilole d'agarico di Mesue.

Le pilole d'agarico purgano il petto, & la flemma grossa, & viscosa, & conferiscono all'asma, & alla tosse antica. però pigliansi di agarico dram. 3. di radici di giglio celeste, & passio ana dram. una di cui bith dram. 5. di hiera picra dram. 4. di coloquintida, & di sarcocolla ana dr. 2. di mirra dram. 1. si confetta con sapa, & se ne danno due dramme.

Osservazione nelle pilole d'agarico.

Queste pilole d'agarico sono, che si costumano, e che si laudano più ancora dell'altre, che ci sono di questo nome. Ne fa mentione Mesue, oltre nell'antidotario, della indispotione del petto, & del polmone. nel cap. del asma, & chiamale di sua inuentione. ne di altro sono a queste differenti fuori, che sono nel peso duplicate. Le racconta Auicenna medesimamente, benché senza mirra: nel terzo libro, al decimo Fm del primo trattato, al quarantesimo cap. Alcuni Medici, & forse studio samente hanno aggiunte queste pilole insieme con l'agarico di mastice dram. 3. il quale non hauendo Mesue, & non ve lo approvando molti dotti, l'habbiamo noi lasciato. Ci marauigliamo molto, che il dotto Brasauola non habbia fatto chiaro, ò se vi sia di utile, ò nò, nel discorso, che egli ci ha scritto.

Pilole d'hermodattoli maggiori di Mesue.

Le pilole di hermodattoli maggiori sono di certissima prova nel dolore delle podagre, & giunture uentute per cagione fiedda, ma parate si prendono di hermodattoli, mirabolani citrini, turbith, coloquintida, bdellio, & serapino ana dramme 6. di castore, sarcocolla, euforbio, opoponaco, harmel, & seme di apio ana dram. 3. di zaffrano dram. una, e meza confettasi con succo di cauli.

Pilole d'hermodattoli minori di Mesue.

Le pilole di hermodattoli minori vagliono a medesimi difetti, che le maggiori: ma però prodotti da cagione calda a farle si tolgono de hermodattoli dram. 5. di scammonia dram. 2. e meza di mirabolani citrini dram. 3. di rose dram. 2. di aloè dr. 10. si confettano con catartico rosa to. se ne danno due dramme.

Pilole d'hermodattoli d'inuentione di Mesue.

Le pilole de hermodattoli di sua inuentione purgano egualmente le materie sottili, & le grosse, & tanto le tirano fuori dalle parti vicine, quanto dalle lontane. onde preparandole, si pigliano hermodattoli, &

aloe ana dram. 5. di mirabolani citrini, & turbith ana dram. 4. di gengiouo dram. 2. si confettano con elettuario rosato.

Osseruatione nelle pilole d'hermodattoli.

Queste tre descrittioni di pilole d'hermodattoli sono in uso, ma non però offeruate da tutti generalmente. Di quelli sono, che usano solamente quelle di Mesue; & altri poi, e quasi la piu parte le due prime le maggiori, & le minori, le quali noi sempre ancora habbiamo offeruate, & tuttauia offeruiamo. Sono però stati, & sono alcuni Medici, che non poco le biasmano per gli hermodattoli, che dicono essere il colechtro ephemero uelenoso di Dioscoride. Altri poi sono stati, & sono, che uedendo le riuscire con felici operationi le laudano molto; & le costumano. Degli altri sono, che in uoce di queste pilole, ò sieno le maggiori, ò le minori usano l'arteriche, ò quelle di nitro del Tralliano, ò le Araboliche, ouero le fetide, ò quelle di Serapino. Alcuni sono, & non si appongono questi male, che pur uogliono, che quelle di hermodattoli si offeruino, ma si rimouano gli hermodattoli, mettendo nel luogo loro i trochisci di coliquintida; nondimeno con tutte queste ragioni pur si proua, che composte con gli hermodattoli usuali sono dignissime.

Pilole fetide maggiori di Mesue.

Le pilole fetide maggiori uacuano gli humori grossi flemmatici, & i colerici. conferiscono al dolore delle giunture, delle podagre, delle giuncchia, del dorso, dello stomaco, de i fianchi. Vagliano in somma ad ogni dolore nato da humore crudo, & all'albi, alla elefantia, all'albara, & alla lepra acuta. si ordinano in tale maniera. prendon si di serapino, armoniac, opoponagol, bidellio, coliquintida, harnel, aloë, e epishimo ana drammi. 5. hermodattoli, & etula ana drammi. 2. di scammonia dram. 3. di cionnamomo, spigo, zaffrano, & castore ana dram. una, di turbith dram. 4. di gengiouo dram. una, e meza di euforbio scropoli due. si dissolouono le gomme con acqua di porri, & si fa massa, & se ne danno due dramme.

Osseruatione nelle pilole fetide maggiori.

Queste pilole fetide maggiori sono, che si laudano piu di tutte le altre, che ci sieno di questo nome, & che si offeruino ancora da tutti generalmente. sopra la compositione altro non ci è che dire, salvo che lo harnel è specie di ruta seluatica, & non è la cicuta, si come si hanno creduto, & credono certi per la quale si mette, non lo hauendo, i semi della domestica. l'acqua de porri, con la quale uanno dissolte le gomme, & confettata tutta la compositione, quantunque secondo la intentione degli antichi, douesse essere il loro succo, ò la decottione, non fa però qui caso importante, se ella sia la stillata. percioche non sempre si hanno de porri da lessare, ò da trarne il succo. alcuni Medici pare che non si hab

biamo curato se in difetto dell'acqua de porri, si sia operata la lessatura dell'aglio domestico.

Pilole artetiche di Nicolò:

Le pilole artetiche uagliano alla doglia arterica, flemmatica, & alla podagra, & altri dolori simili. la onde togliōsi d'hermodattoli, turbiti, & agarico ana dram. 4. di cassia lighea, spigo, garofali, xilobalsamo, carobalsamo, macis, galanga, gēgiouo, mastice, asaro, lassifragia, seme di anisi, di finocchio, di sparagi, di rusco, grani del Sole, rose, & sal gemma ana dramma meza: di aloè peso uguale a tutte le cose, & confettati con succo di finocchio, ouero d'iuua, & serua si.

Offertatione nelle pilole artetiche di Nicolò.

Queste pilole artetiche sono di Nicolò di Salerno. la descrizione nō poco ci ha dato, che fare per ritrouarla uera. In molti testi, e in quei massimamente stampati in Lione in octauo foglio fino del 1531 è scorrettissima, & piena di molti errori. Prima per l'asaro ui è l'assa ferida, con giunta ancora di oncie due di scammona. la quale, auenga che ue l'abbia posta curiolo autore, non ui si approua: E manifestamente errata ancora nella dosatione di piu semplici copulati insieme, che douendo essere, come l'ha detta il proprio autore, di dramma meza per cadauno, ui è di dramme due. In altri testi piu noui non habbiamo trouato nell'asaro, ne l'assa ferida: la onde uolendo noi la chiarezza di tanta diuersità, l'habbiamo oltre il consiglio di tanti Medici, co i quali l'habbiamo configliata, uoluto anco uederla piu chiara. Et cosi, come l'habbiamo descritta, tale l'habbiamo trouata in testi antichissimi, & à mano scritti, à quali pienamente habbiamo creduto. tra i due succhi, co quali uirtuosamente si può formare la compositione, piu assai si lauda quello d'iuua, che l'altro di finocchio ridotto à spessezza, però con un di poco di mele. commendano alcuni il formarle con siropo di sticados, ouero d'iuua che l'uno, & l'altro nella intentione di queste pilole si approuano diuissimi.

Pilole arabiche di Nicolò.

Le pilole arabiche purgano ualentemente tutti gli humori, & tanto i freddi, quanto i caldi, & così i grossi, come i sottili. leuano la tristitia, & generano allegrezza. Ricuperano il uedere, l'udire, & la memoria, conferiscono alle uertigini, al dolore di testa, à i denti, alle gengiue, alla suffusione delle orecchie, allo stomaco, & alla milza. Et questo fanno in ogni tempo, & in ogni etade, fanno si così. pigliasi de aloè oncie quattro: di brionia, mitabolani citrati, betterici, indi, cheboli, emblici, mastice, di agridio, asaro, et rose ana oncia una: di zaffrano dramma una: di castoreo dramma. tre. confettati con succo di finocchio, ouero di assenzo.

Osseruatione nelle pilole arabiche .

Dignissime veramente sono queste pilole arabiche, per virtù, & facoltà, di che esse sono piene, & dotate. Non le scriuono però rettamente ne il Terrone se, ne il Suardo. Sarà cosa ottima, se nel confettarle, il succo di sinocchio si inspessirà con vn poco di mele sopra il fuoco in quella maniera, che di sopra habbiamo detto, & così ancora volendo col succo di assenzo .

Pilole inde di Mesue .

Le pilole Inde giouano molto alla melanconia, & à gli affetti suoi, sono ottime al cancro, alla lepra, alla morphea negra difficile al curarsi, al tremore, alla quartana, al dolore della milza, & alla ittericia splenetica, ma à prepararle si prendono di mirabolani indi, hellebori negro, & polipodio ana dramme cinque: epithimo, & sticados ana dramme sei: di agarico, lapis lazuli lauato, colequintida, & sale ana dramme tre: di spigo, & succo di eupatorio ana dramme due: di garsali dramme vna: di hiera picra dramme dodici, si fa d'ogni cosa massa con succo di apio, & cassene da due dramme fino a due aunci, sono sane, & prouate, & si danno con acqua di formaggio .

Osseruatione nelle pilole Inde .

Queste pilole Inde, così dette dal costumarsi in India, come l'Arabiche nell'A Arabia, sono in vso nel modo, che descritte le habbiamo, tratte da Mesue di inuentione di Hali nel suo antidotario, & commemorate ancora nel capitolo, che egli fa dello helleboro, da queste poco differenti .

Pilole moscate magistrali .

Le pilole moscate vagliono a' difetti matricali . hora si toglie di assa fetida, castore, & opoponago ana dram. 1. e meza: di comino, cinnamomo, seme di peonia, di agno casto, rubia di tintori, & sauina ana dram. 3. si fa massa con triphera magna senza opio, & vlsi .

Osseruatione .

Queste pilole sono molto ferenti, quantunque habbiano nome di moscate, sono solamente in vso sul Mantouano .

Pilole di serapino di Mesue .

Le pilole di serapino fanno al dolore delle giunture, della sciatica, & della podagra: conferiscono al dolore della madrice, & promouono i mēstrui. à farle si pigliano di serapino armoniaco, & bdellio ana dramme due: di seme di apio, di ammio, di aniso, & harmel ana dram. vna: di acori, seiteragi Indiano, calamento fluuiale, centaurea, perlio, costno, & sal gemma ana dramma meza: di aloe dramme sei: di coloquintida dramme cinque: si fa di tutte le cose massa, & vlsi .

Osservazione nelle pilole di serapino.

Queste pilole di serapino sono le seconde recitate da Mesue, & quelle, che piu si offeruano, che quante ci sieno di questo nome di altri autori. La compositione è senza il liquore, col quale si hanno da formare, & farne pilole. onde non tutti le confettano à vn modo istesso. Alcuni, anzi la piu parte, le formano con mele rosato. Altri con succo di cauoli. Noi considerando le sue facultà, & qual specie di liquore faria migliore al confettarle, stimassimo (ilche poscia non è spiaciuto à Medico alcuno) che col dissoluere le gomme con acqua, o con succo di porri non poco le bonificarebbe in virtù, & che con lo aggregarle poi tutte con siropo di sticados, che le tenga morbidite, non sia se non ottimo modo. Et questo vtile si può conoscere essere di intentione dello autore, hauendo la formatione delle prime con acqua di porri.

Pilole di opoponago di Mesue.

Le pilole di opoponago conferiscono alla paralizia, alla tortura, alle infermità di nerui frigide, al dolore delle giunture, delle ginocchia, & del dorso. onde à farle prendonsi di opoponago, serapino, bdellio, ammoniac, hermodattoli, & coloquintida ana dram. 5. di zaffrano, castoreo, mirra gengiuo, pepe, macropope, cassia lignea, mirabolani citrini, bellerici, & emblici ana dram. vna: di scammonia dram. due: di rubith dram. quattro: di aloe dram. dodici. si infondono le gomme in acqua di cauoli, & si fanno pilole, & daffene dramma vna fino à dramma vna, e meza, con acqua di camepithio.

Osservazione nelle pilole di opoponago.

La descriptione di queste pilole è tutta chiara. Il modo di comporre è questa. si infondono le gomme in succo di cauoli: fatte tenere, tanto, che si smonghino, & smonte, si fa con l'altre cose massa, operandoui, se sia il bisogno, succo pure di cauoli, tanto che basti, & serbasi.

Pilole di bdellio di Mesue.

Le pilole di bdellio maggiori vagliono al flusso dell'hemorrhoidi, & alle sue vlcere, & al touerchio corso de menstrui. si parano in coral modo: toglionsi di bdellio dram. 12. di ammiio dram. 3. di mirabolani cheboli, indi, bellerici, emblici, venetee aduste, & carabe ana dramme due, e meza. infondasi il bdellio in succo di porri, si fa massa, & daffene da due, a tre dramme.

Pilole di bdellio d'inuentione di Mesue.

Le pilole di bdellio di sua inuentione possono il medesimo, che le dette, & fannosi cosi. piglianfi di mirabolani indi, emblici, & bellerici ana dramme cinque: di bdellio dramme dieci: di scorra di ferro, & seme di porri ana dramme tre: di coralli adusti, carabe, & concole adu-

steana dramma vna, e meza: di margarite dramma meza, si confettano come le prime.

Offertatione.

Queste due descrittioni di pilole di bdellio maggiori, & d'incettione di Mesue, sono, che habbiamo vedute, che si vsano. Nò però amendue da tutti generalmente offeruate. Alcuni, anzi i più, seguendo l'uso de' suoi primi, costumano selamete le prime. Altri poi costumano q̃lle di sua inuentione, stimando, si come n'hanno consiglio da Medici peritissimi, che elle sieno nel difetto dell'hemorroidi piu degne, & valorose. Ilche certo è da credere che sieno. Ne già Mesue, medico eccellentissimo, per sane, & esperre, tanto le haurebbe laudate, si come gli ha fatto; se prima nelle facoltà loro certissime non le hauesse conosciute, & sperimentate. Christoforo de gli Honesti nella esposizione, che fa in Mesue, dice, che queste di sua inuentione sono simili, & quasi rmi quasi in virtude, & nel modo alle maggiori, ma che sono meno costrette, & di leue solutione nel soluere illo flusso dell'hemorroidi, quantunque habbiano, come quelle virtù pari di confortare, & vigorare il fegato, & la milza à deboli, & rilassati. A che non malamente, ripugnano la piu parte de Medici moderni, col nò potò marauigliarsi, che habbia egli ciò detto, & creduto, che pure queste di sua inuentione conoscono di piu valore nel consumare, nel constringere, nel curare, & nel sedare esso flusso, & valere anco parimente nelle vlcere da quelle cagionate ne gli intestini, nel petto per acuità, & adustione di humori melanconici, che flussibilmente escono, & scorrono dalle sue veni. Delle veneree, che sono nelle maggiori. non sappiamo conoscere, che sieno cosa piu veriteuole, & certa, che le concole, per hauer così accertato Serapione in tre lettere, nella sua sinonima, nella R. nella S. & nella V. nelle quali chiaramente si comprende, che sieno le madriperle con le quali maestreuolmente se ne fan varie compositioni, come è noto. Primamente dice esso Serapione nella R. che Reslicads è certa cosa fatta di veneree trasportata da S. Giacomo, la cui parte esteriore nella coccia fricate, & lauate fansi simili, & come le margarite, & nella lettera S. seguendo dice, che Sadaffa è cosa fatta di vene, trasportata da S. Giacomo, le cui parti di fuori fregolate, & lauate, si fanno simili alle margarite, & nella lettera V. dice, che Venera, cioè cochlear è portato da S. Giacomo, &c. si che ò Venerea ò Vene, ò Conchole, che si trouano in quale si voglia descrittione, sempre per vnà cosa medesima s'intenderanno, & di tutte, come più degne le madriperle. Nel cui difetto vguualmente potranno le porpore, ouero ostrache, tutte notissime & in facoltà equiuolenti in stiticare, & consumare, & mondificare, sono nò dimeno laltre conchole, che piu specie ce ne sono, nel potere medesimo vir-

tuoso: ma le predette sono certamente le piu nobili. Alcuni si hanno pensato, & creduto che Venerea, & ranchole non sieno vna cosa medesima per non le hauere Mesue di vn nome proprio in amendue le descriptioni di queste pilole. Ma in vero troppo si ingannano: percioche Mesue scientissimo, & prudentissimo, come egli fu, conobbe assai bene, che erano vna cosa medesima. ma così ne nomi in cui essi sono nelle proprie descriptioni, le disse per non preterir l'ordine nelle maggiori, nel quale erano state dette prima da suoi autori: si come bene si possono vedere in Scrapione, & in altri Il Thertonese, & il Suardo si hanno pensato, che vna medesima cosa s'ò sieno le conchole, & le Venetiane, percioche le hanno esposte per radici di acoro, per essere quest'herba, si come si legge in Dioscoride, detta da Romani Venerea. Era il Manlio ancora nel riprendere il Thertonese, dicendo, che il testo è corrotto, & che non Venerec aduste dec no essere dette: ma auellane aduste: le quali già non si conoscono, che vagliano in questo caso, come benissimo si conosce valerui le conchole. Percioche la loro cener non solamente negli antidoti: ma semplicemente vale (si come acerta anche il Silano nel libro ad Almanfore) nel raffrenare questo corso, & flusso dell'hemorroidi. Non seria in queste confettioni se non ottima cosa (& così offeruiamo noi sempre di fare (di correggere, & rettificare li mirabolani cò alcune gocce di oglio omphacino, ouero succo di cotegni, & il suo olio, ouero pettargli, con alcune amandole per migliorargli, & emendarli di quel nocere, che potrebbono con l'appicarli troppo allo stomaco.

Pilole di vitro di Alessandro.

Le pilole di nitro d'Alessandro, cacciano ogni humore tanto sottile, quanto grosso, e tanto caldo, quanto freddo da ogni parte lontana, & remota, onde sono conuenienti ad ogni doglia di giontura, & al capo. confettansi in questa guisa. si prende d'aloë, coloquintida, scamonea, bdellio, helleboro negro, & gomma ana dramme vna, d'euforbio, & baurach ana dramma meza, confettansi con succo di cauoli, & d'assene da vna, fino a due dramme.

Osseruatione nelle pilole di nitro.

Queste pilole di nitro d'Alessandro Tralliano laudate tanto da Brasauola per singolarissime in ogni doglia di giontura sono descritte da Mesue per le piu forti pilole, che sieno all'epilepsia, et all'artetica, e podagra pure nel capitolo dell'epilepsia, e d'inuentione d'Alessandro Tralliano: ma però moderate alquanto piu hauendo esso Mesue sminuito l'euforbio, et il baurach, ò nitro, che il vogliamo dire. Alessandro ha l'euforbio d'una parte integra, e tutti gli altri semplici di meza, et Mesue gli ha tutti d'una parte fuori, che l'euforbio, et il baurach, che ha di meza. onde alcuni sauiissimi non poco si sono marauigliati

nigliati del Braſauola, che più toſto (come pare che ei dica) gli piaccia d'imitare Aleſſandro, che Meſue, hauendogli fatta piu piaceuole queſta compoſitione noioſa. Il che ſe coſi foſſe, molto ſi ſcolaria eſſo Braſauola dalla coſtuma de moderni piu eccellenti nello aſtenerſi, che fanno nello uſo del medicare, uſandolo cō le piu piaceuoli medicine, che poſſono: Benche eſſo Braſauola (non ſi ingannando però noi) non dica, che la compoſitione, come la ha detta Aleſſandro, ſi habbia a dimitare, & oſſeruate: ma che per comeos, & per corth che ſono amendue nomi di gomma: l'uno appo i Greci, & l'altro appo gl' Arabi ſi habbiano ad intendere per eſſa gomma. Et che malamente hanno eſpoſto coloro, che corth ſia le ſcorze dello helleboro, & quelli ancora, che lo hanno detto ſcorza di gomma. Ma che piu errore è ſtato di quello de gli inuentori delle pilole Aleſſandrine, che pone il Suardo nel ſuo Theſauro, tratte forſe da queſte. Nelle quali per cameos, vi ſi comprende lo ameos, non diſcrepando eſſe pilole molto nel rimanente da queſte di Aleſſandro: per le quali aſſai bene ſi potranno coſtumare, ſe quanto vagliono nelle materie frigide, tanto ſi conoſceſſe, che valeſſero nelle calde. Et perche ſono certamente valoroſe, & degne, & coſtimate molto, & maſſimamente nella Lombardia, qui le eſponeremo per ſodisfare ogn'uno nel modo proprio, in cui lo ha eſpoſto il Suardo.

Le pilole Aleſſandrine magiſtrali vagliono alla infermità melancolica, al cancro, alla lepra, alla morphea negra, & difficile da curare, & alla infermità frigida de nerui cō humidità, che ſia difficile a deradicare. Fanno alla ſtēma viſcoſa, cōferiſcono alla cholica ſtēmatica, & ventroſa, & a gli hidropici, & al dolor di milza, & à frigidità dello ſtomacho. Toglieli di aloë buono, e ſublime oncia vna: delle parti interiori della colequintida, di agriodio, aſſēzo, bdellio, & ameos ana dr. meza: di maſtice dr. 4. di anifi dr. 2. di euforbio dr. tre, e meza: di helleboro negro dram. due, e meza. & con ſucco di cauoli ſi fanno pilole, & daſſene da vna, à due dramme. Il baurach, c'ha poſto Meſue, pel nitro di Aleſſandro nelle ſue pilole, quātunque non dica egli, che debbia eſſere il minerale, ò l'artificiale che di queſte due ſpecie, lo diſtingue egli nel tuo capitolo, l'artificiale è, che piu ſi lauda, & che ſi oſſerua, & è con e gli dice, il fiore nitroſo, & bianco, che ſi ha dalle muraglie vecchie. & molto antiche, & humide. Hino detto alcuni moderni, peretti per queſto ſalnitro nelle medicine, che però ſi tolgono per bocca, vltare il ſale gēma, il quale è piu benigno, & tien de l'ſteſſa ſacoltà di quello, & è meglio comportato da ogni ſtomacho: ma di queſto, come d'ogni altra coſa di dubio, ne tolgano i diſpentatori pure il parere de ſuij Medici. il ſucco di cauoli, con cui vanno formate le pilole, & ſimili altre, ſarà di verdi, che ſi chiamano volgarmente cauoli dall'olio. Heuale ti pu-

ificarsi, & farsi poscia spesso con vn poco di mele, nel modo che in alcune altre pilole habbiamo di sopra detto.

Pilole di mezereon di Mesue.

Le pilole di mezereon sono valentissime a gli hidropici, & purgano l'acqua citrina dal fegato, & i serosi escrementi. Però si cōfetta in questo modo. si togliono di foglie di mezereone infuse in aceto, & essiccate dramme cinque: di mirabolani citrini dramme quattro: di mirabolani cheboli dramme tre. & confettansi con manna, ouero tamarindi dissolti in acqua d'endiua.

Osseruatione nelle pilole di mezereon.

Sono queste pilole di mezereon in vso, & potenti a gli hidropici, & specialmente ne' piu robusti di cōplessione. Il mezereone, cioè l'oliuella: così detta volgarmente, è la timelea di Dioscoride, si come è già notato, nel cui genere ancora, quantunque malamente, connumerano gli Arabi la chimelea, & la laureola, per vna certa loro similitudine, che hanno nelle frondi. Et sono pur queste, si come è il mezereone notato, & conosciute, & sì di modo da moderati autori illustrate, e dal Matthiolo massimamente, che piu sopra non vi'è nel conoscerle dubio. Deue si però in ciascuna di loro hauer questo riguardo di non darle in medicina, se prima non sieno corrette, & preparate, però ch'ell'è sono di tanto pericoloso, che possono uccidere, & scorticare le viscere, & aprir i meati delle vene. la onde disse Mesue, che il mezereone era simile al ueleno, con altri suoi uocanti app. esso di nuocere a tutte le membra principali, doue sono le basi, & il fin damento di tutte le virtù del corpo. Alcuni, anzi quasi tutti, vogliono, che si confettino, & con manna, & co' tamarindi per ciascuno vguale portione dissolti pure, siccome è detto nella descriptione, con acqua d'endiua.

Pilole di eupatorio maggiori di Mesue.

Le pilole d'eupatorio maggiori sanano il dolore del fegato, la oppilazione, & l'itterina, & conuengono alle feбри periodiche. a comporle si pigliano di mirabolani citrini, succo di eupatorio, succo di assenzio ana di an. 3. di raudefeni dramme tre. & meza: di mastice dram. vna: di zaffirano dram. meza: di aloe dramme 5. si confettano con succo d'endiua, & se ne danno due dramme con acqua di fior di maggio.

Osseruatione nelle pilole maggiori di eupatorio.

Queste pilole di eupatorio maggiori, così dette a differentia delle minori sono in vso, & sono ancora usate de' seruiti da altri autori iuueni di Mesue: ma però differēti a queste per gli semplici variati nel peso. onde già per q̃sto non si habbiamo noi pūto da marauigliarsi, ne p̃sare meno, che nō senza arte, et ottimamente lo habbia così studiosamente scritto Mesue, & habbia così fatto di molti altri antidoti, a fine solo di

utilità, & miglioramento loro, perciocchè, come conofce affai bene ogni fciante nelle ifteffe defcriptioni di antidoti, fi veggono da lui effer ftati corretti, emendati, ridotti, & fatti di effer più piaceuoli. I Reuerendi di Araceli errano certamente nella efpoftione, che fanno fopra à quefte pilole, dicendo nel fine della compofitione, che il dire, che vi ha lo autore, che fi confettano con fucco di endiuià, & che fi dieno con acqua di formaggio, è peruerfo; perciocchè non così deue dire: ma fi bene, che fi confettano con fucco di endiuià, ouero con acqua di formaggio. Nel che quanto habbino male difcorfo, fi può conofcere, & nello pilole di lapis lazuli, & in quelle di reubarbaro, & in quelle di rauedleni & nelle inde, nelle quali vi è chiaramente, che tutte fi habbino à dare con acqua di formaggio, effendoui prima la confettatione di altri liquori. Vogliono alcuni Medici, e non fi oppongono quefti mali, che fi confettino ò con firoppo di fucco di endiuià, ò con quello di eupatorio.

Pilole febelie di Mefue.

Le pilole febelie vagliono alle eppilationi dello ftomaco, del fegato, & della milza, & vacuano le materie della hidropifia. Hora fi preparano in tal maniera. prendonfi di fpigo indiano dramme cinque, di fpigo Romano dramme due, di reubarbaro, agarico, & epithi. ana dramme quattro, di cofto, maftice, chamedrio, & amomo ana dramme tre, di zaffrano dramme due: di mirra, cinnamomo, garofali, & squinanto ana dramme vna: di aloè dramme dieci. fi confettano con vino antico, & fe ne danno due dramme con vino mifto.

Offeruatione nelle pilole febelie.

Quefte pilole febelie dette (fe il vero dice il Braſauola) dal nome del fuo autore, & non come dicono i Reuerendi di Araceli, dall'effer compofte di varie fpecie aromatiche, fono in vfo appreffo ad alcuni. Lo fpigo Romano, ò Italiano, che fia detto da alcuni, è lo ifteffo (come accettano più ſauij) nato dalla lauāda volgare, & nato in ogni horto, quantunque altri lo efpongono altra cofa.

Pilole comuni contro à peſte di Roſis.

Le pilole cōmuni cōtro à peſte corroborano lo ftomaco, il fegato, & il capo, e mondificano eſſe parti, & tutto il corpo da gli eſcremēti ſtemmatici, colerici, & putridi, & fono efficaciffime nel preſeruare ogn'uno dalla peſte. hora toglionfi di aloè dr. 4. di mirra, & zaffrano ana dr. d'vè cōfettati cō vin biāco ſottile, & odorato, & daſſeno dr. vna à digiuno.

Offeruatione nelle pilole comuni contro à peſte.

Queſte pilole coſi dette, come vogliono alcuni per darſi ſenza guardia, ò pure perche fanno cōmunemēte ad ogni infettatione di peſte, fono in vfo grandiffimo, & ſpecialmēte ne'tempi peſtiferi. il ſuo autore le narra nel quarto ad Amanſore, nel capitolo doue parla del morbo

colli facciamo da tre a quattro volte. Poi nella fine, che in tutto non fieno ne liquide, ne secche, vi meschiamo quella quantità, che habbiamo detta che ci pare, che sia bastante a tenerle morbide, & in quella spessezza, che nella descrizione propria ha detto Auicenna suo autore, & serbiarmole dignissime.

Pilole d'agarico di Mesue.

Le pilole d'agarico purgano il petto, & la flemma grossa, & viscosa, & conferiscono all'asma, & alla tosse antica. però pigliansi di agarico dram. 3. di radici di giglio celeste, & passio ana dram. vna: di tur bith dram. 5. di hiera picra dram. 4. di coloquintida, & di sarcocolla ana dr. 2. di mirrha dram. 1. si confetta con sapa, & se ne danno due dramme.

Osseruatione nelle pilole d'agarico.

Queste pilole d'agarico sono, che si costumano, e che si laudano più ancora dell'altre, che ci sono di questo nome. Ne fa mentione Mesue, oltre nell'antidotario, della indistipositione del petto, & del polmone. nel cap. del asma, & chiamale di sua inuentione. ne di altro sono a queste differenti fuori, che sono nel peso duplicate. Le racconta Auicenna medesimamente, benché senza mirrha: nel terzo libro, al decimo Fen del primo trattato, al quarantesimo cap. Alcuni Medici, & forse studio samente hanno aggiunte queste pilole insieme con l'agarico di mastice dram. 3. il quale non hauendo Mesue, & non ve lo approuando molti dotti, l'habbiamo noi lasciato. Ci marauigliamo molto, che il dotto Brasauola non habbia fatto chiaro, ò se vi sia di vtile, ò nò, nel discorso, che egli ci ha scritto.

Pilole d'hermodattoli maggiori di Mesue.

Le pilole di hermodattoli maggiori sono di certissima prova nel dolore delle podagre, & giunture uenture per cagione fredda, ma a pararle si prendono di hermodattoli, mirabolani citrini, tur bith, coloquintida, bdellio, & serapino ana dramme 6. di castore, sarcocolla, eufor bio, opponaco, harmel, & seme di apio ana dram. 3. di zaffrano dram. una, & meza. confettasi con succo di cauoli.

Pilole d'hermodattoli minori di Mesue.

Le pilole di hermodattoli minori vagliono a medesimi difetti, che le maggiori: ma però prodotti da cagione calda a farle si tolgono de hermodattoli dram. 5. di scammonia dram. 2. e meza: di mirabolani citrini dram. 3. di rose dram. 2. di aloè dr. 10. si confettano con catartico rosa to. se ne danno due dramme.

Pilole d'hermodattoli d'inuentione di Mesue.

Le pilole de hermodattoli di sua inuentione purgano egualmente le materie sottili, & le grosse, & tanto le tirano fuori dalle parti vicine, quanto dalle lontane, onde preparandole, si pigliano hermodattoli, &

aloe

aloe ana dram. 5. di mirabolani citrini, & turbith ana dram. 4. di gengiouo dram. 2. si confettano con elettuario rosato.

Osseruatione nelle pilole d'hermodattoli.

Queste tre descrittioni di pilole d'hermodattoli sono in uso, ma non però offeruate da tutti generalmente. Di quelli sono, che usano solamente quelle di Mesue: & altri poi, e quasi la piu parte le due prime le maggiori, & le minori, le quali noi sempre ancora habbiamo offeruate, & tuttauia offeruiamo. Sono però stati, & sono alcuni Medici, che non poco le biasmano per gli hermodattoli, che dicono essere il colchito ephemero uelenoso di Dioscoride. Altri poi sono stati, & sono, che uedendo le riuscire con felici operationi le laudano molto, & le costumano. Degli altri sono, che in uece di queste pilole, ò sieno le maggiori, ò le minori usano l'arteriche, ò quelle di nitro del Tralliano, ò le Arabiche, ouero le fetide, ò quelle di Serapino. Alcuni sono, & non si appongono questi male, che pur uogliono, che quelle di hermodattoli si offeruino, ma si rimouano gli hermodattoli, mettendo nel luogo loro i trochisci di coloquintida: nondimeno con tutte queste ragioni pur si proua, che è composta con gli hermodattoli usuali sono dignissime.

Pilole fetide maggiori di Mesue.

Le pilole fetide maggiori uacuano gli humori grossi flemmatici, & i colerici, conferiscono al dolore delle giunture, delle podagre, delle ginocchia, del dorso, dello stomaco, de i fianchi. Vagliano in somma ad ogni dolore nato da humore crudo, & all'alphi, alla elefantia, all'albara, & alla lepra acuta. si ordinano in tale maniera. prendonsi di serapino, armoniaco, opoponago, bdellio, coloquintida, harnmel, aloë, e epithimono ana drammi 5. hermodattoli, & esula ana drammi 2. di scammonia dram 3. di cinnamomo, spigo, zaffrano, & castore ana dram. una, di turbith dram 4. di gengiouo dram. una, e meza: di euforbio seropoli due. si dissolouono le gomme con acqua di porri, & si fa massa, & se ne danno due dramme.

Osseruatione nelle pilole fetide maggiori.

Queste pilole fetide maggiori sono, che si laudano piu di tutte le altre, che ci sieno di questo nome, & che si offeruino ancora da tutti generalmente, sopra la compositione altro non ci è che dire, saluo che lo harnmel è specie di ruta seluatica, & non è la cicuta, siccome si hanno creduto, & credono certi per la quale si mette, non lo hauendo, i semi della domestica. l'acqua de porri, con la quale uanno dissolte le gomme, & confettata tutta la compositione, quantunque secondo la intentione degli antichi, douesse essere il loro succo, ò la decottione, non fa però qui caso importante, se ella sia la stillata. percioche non sempre si hanno de porri da lessare, ò da trarne il succo. alcuni Medici pare che non si hab-

biamo curato se in difetto dell'acqua de porri, si sia operata la leffatura dell'aglio domestico.

Pilole artetiche di Nicolò.

Le pilole artetiche uagliano alla doglia artetica; flemmatica, & alla podagra, & altri dolori simili. la onde togliſi d'hermodattoli, turbiti, & agarico ana dram. 4. di caſſia lignea, ſpigo, garofali, xilobalfamo, carobalfamo, macis, galanga, gègiouo, maſtice, aſaro, laſſiſſragia, ſeme di anifi, di finocchio, di ſparagi, di ruſco, grani del Sole, roſe, & ſal gemma ana dramma meza: di aloè peſo vguale a tutte le coſe, & conſettati con ſucco di finocchio, ouero d'iua, & ſeruaſi.

Oſſeruatione nelle pilole artetiche di Nicolò.

Queſte pilole artetiche ſono di Nicolò di Salerno. la deſcrizione nò pococi ha dato, che fare per rittouarla uera. In molti teſti, e in quei maſſimamente ſtampati in Lione in ottauo foglio ſino del 1531 è ſcorrettiffima, & piena di molti errori. Prima per l'aſaro ui è l'aſſa fetida, congiunta ancora di oncie due di ſcammonea. la quale, auenga che ue l'abbia poſta cutiolo autore, non ui ſi approua. E manifeſtamente errata ancora nella doſatione di piu ſemplici copulati inſieme, che douendo eſſere, come l'ha detta il proprio autore, di dramma meza per cadauno, uè di dramme due. In altri teſti piu noui non habbiamo trouato nell'aſaro, ne l'aſſa fetida: la onde uolendo noi la chiearezza di tanta diuerſità, l'habbiamo oltre il conſiglio di tanti Medici, co i quali l'habbiamo conſigliata, uoluto anco uederla piu chiara. Et coſi, come l'habbiamo deſcritta, tale l'habbiamo trouata in teſti antichiffimi, & à mano ſcritti, à quali pienamente habbiamo creduto. tra i due tucchi, co quali uirtuoſamente ſi può formare la compoſitione, piu aſſai ſi lauda quello d'iua, che l'altro di finocchio ridotto à ſpeſſezza, però con un di poco di mele. commendano alcuni il formarle con ſiropo di ſticados, ouero d'iua: che l'uno, & l'altro nella intentione di queſte pilole ſi approuano digniffimi.

Pilole arabiche di Nicolò.

Le pilole arabiche purgano ualentemente tutti gli humori, & tanto i freddi, quanto i caldi, & coſi i groſſi, come i ſotti. leuano la triſtizia, & generano allegrezza. Ricuperano il uedere, l'udire, & la memoria, conſeruiſcono alle uertigini, al dolore di roſta, à denti, alle gengiue, alla ſuſſuſione delle orecchie, allo ſtomaco, & alla milza. Et queſto fanno in ogni ſempo, & in ogni etade, fannoſi coſi. pigliaſi da aloè oncie quattro: di brionia, mirabolani citrati, betterieri, ridi, cheboli, emblici, maſtice, di agridio, aſaro et roſe ana oncia una: di zaffirano dramma una: di caſſore dramma tre. conſettati con ſucto di finocchio, ouero di aſſenzo.

Osseruatione nelle pilole arabiche.

Dignissime veramente sono queste pilole arabiche, per virtù, & facilità, di che esse sono piene, & dorate. Non le scriuono però rettamente ne il Tertone se, ne il Suardo. Sarà cosa ottima, se nel confettarle, il succo di finocchio si inspessirà con vn poco di, mele sopra il fuoco in quella maniera, che di sopra habbiamo detto, & così ancora volendo col succo di assenzo.

Pilole inde di Mesue.

Le pilole Inde giouano molto alla melanconia, & à gli affetti suoi, sono ottime al cancro, alla lepra, alla morphea negra difficile al curarsi, al tremore, alla quartana, al dolore della milza, & alla itteritia splenetica. ma à prepararle si prendono di mirabolani indi, helleboropnegio, & polipodio ana dramme cinque: epithimo, & sicados ana dramme sei: di agarico, lapis lazuli lauato, coequintida, & sale ana dramme tre: di spigo, & succo di cupatorio ana dramme due: di garsali dramme vna: di hiera picra dramme dodici, si fa d'ogni cosa massa con succo di apio, & d'assene da due dramme fino a due aurei, sono sane, & prouate, & si danno con acqua di formaggio.

Osseruatione nelle pilole Inde.

Queste pilole Inde, così dette dal costumarsi in India, come l'Arabiche nell'Arabia, sono in vso nel modo, che descritte le habbiamo, tratte da Mesue di inuentione di Hali nel suo antidotario, & commemorate ancora nel capitolo, che egli fa dello helleboro, da queste poco differenti.

Pilole moscate e magistrali.

Le pilole moscate vagliono a' difetti matricali. hora si toglie di assa fetida, castore, & opoponago ana dram. i. e meza: di comino, cinnamomo, seme di peonia, di agno casto, rubia di tintori, & sauina ana dram. 3. si fa massa con triphera magna senza opio, & v'sasi.

Osseruatione.

Queste pilole sono molto fetenti, quantunque habbiano nome di moscate, sono solamente in vso sul Mantouano.

Pilole di serapino di Mesue.

Le pilole di serapino fanno al dolore delle giunture, della sciatica, & della podagra: conferiscono al dolore della madrice, & promouono i mēstrui. à farle si pigliano di serapino armoniaco, & bdellio ana dramme due: di seme di apio, di ammio, di aniso, & harmel ana dram. vna: di acori, seiteragi Indiano, calamento fluuiale, centaurea, per lio, costo, & sal gemma ana dramma meza: di aloe dramme sei: di coequintida dramme cinque: si fa di tutte le cose massa, & v'sasi.

Osservatione nelle pilole di serapino.

Queste pilole di serapino sono le seconde recitate da Mesue, & quelle, che piu si offeruano, che quante ci sieno di questo nome di altri autori. La compositione è senza il liquore, col quale si hanno da formare, & farne pilole. onde non tutti le confettano à vn modo istesso. Alcuni, anzi la piu parte, le formano con mele rosato. Altri con succo di cauoli. Noi considerando le sue facultà, & qual specie di liquore faria migliore al confettarle, stimassimo (ilche poscia non è spiaciuto à Medico alcuno) che col dissoluere le gomme con acqua d' con succo di porri non poco le bonificarebbe in virtù, & che con lo aggregarle poi tutte con siropo di sticados, che le tenga morbidite, non sia se non ottimo modo. Et questo utile si può conoscere essere di intentione dello autore, hauendo la formatione delle prime con acqua di porri.

Pilole di opoponago di Mesue.

Le pilole di opoponago conferiscono alla paralisia, alla tortura, alle infermità di nerui frigide, al dolore delle giunture, delle ginocchia, & del dorso. onde à farle prendonsi di opoponago, serapino, bdellio, ammoniaco, hermodattoli, & coloquintida ana dram. 5. di zaffrano, castoreo, mirra gengioio, pepe, macropope, cassia lignea, mirabolani citrini, bellerici, & emblici ana dram. vna: di scammonia dram. due: di turbitum dram. quattro: di aloe dram. dodici. si infondono le gomme in acqua di cauoli, & si fanno pilole, & dassene dramma vna fino à dramma vna, e meza, con acqua di camepithio.

Osservatione nelle pilole di opoponago.

La descrizione di queste pilole è tutta chiara: Il modo di comporre è questa. si infondono le gomme in succo di cauoli: fatte tenere, tanto, che si smonghino, & smonte, si fa con l'altre cose massa, operandoui, se sia il bisogno, succo pure di cauoli, tanto che basti, & serbasi.

Pilole di bdellio di Mesue.

Le pilole di bdellio maggiori vagliono al flusso dell'hemorrhoida, & alle sue vlcere, & al loucherchio corso de menstrui. si parano in coral modo: toglionsi di bdellio dram. 12. di ammio dram. 3. di mirabolani cheboli, indi, bellerici, emblici, veneree aduste, & carabe ana dramme due, e meza. infondasi il bdellio in succo di porri, si fa massa, & dassene da due, a tre dramme.

Pilole di bdellio d'inuentione di Mesue.

Le pilole di bdellio di sua inuentione possono il medesimo, che le dette, & fanno si costi. pigliansi di mirabolani indi, emblici, & bellerici ana dramme cinque: di bdellio dramme dieci: di scorra di ferro, & seme di porri ana dramme tre: di coralli adusti, carabe, & concole adu-

ste ana dramma vna, e meza: di margarite dramma meza, si confetta-
no come le prime.

Offertatione.

Queste due descrittioni di pilole di bdellio maggiori, & d'intenti-
ne di Mesue, sono, che habbiamo vedute, che si vsano. Nò però amen-
due da tutti generalmente offeruate. Alcuni, anzi i più, seguendo l'uso
de' suoi primi, costumano solamēte le prime. Altri poi costumano q̃lle
di sua inuentione, stimando, si come n'hanno consiglio da Medici pe-
ritissimi, che elle sieno nel difetto dell'hemorrhoidi piu degne, & va-
lorose. Il che certo è da credere che sieno. Ne già Mesue, medico eccel-
lentissimo, per sanare, & esperte, tanto le haurebbe laudate, si come gli ha
fatto, se prima nelle facultà loro certissime non le hauesse conosciute,
& sperimentate. Christoforo de gli Honesti nella esposizione, che fa
in Mesue, dice, che queste di sua inuentione sono simili, & consimili
quasi in virtute, & nel modo alle maggiori, ma che sono meno costre-
tue, & di leue solutione nel soluere illo flusso dell'hemorrhoidi, quan-
tunque habbiano, come quelle virtù pari di confortare, & vigorare il
segato, & la milza à deboli, & rilassati. A che non malamente, ripugna-
no la piu parte de Medici moderni, col nò poco marauigliarsi, che hab-
bia egli ciò detto, & creduto, che pure queste di sua inuentione cono-
scono di piu valore nel consumare, nel constringere, nel curare, & nel
sedare esso flusso, & valere anco parimente nelle vlcere da quello cagio-
nate ne gli intestini, nel petto per acuità, & aduisione di humori me-
lanconici, che flussibilmente escono, & scorrono dalle sue veni. Delle
veneree, che sono nelle maggiori, non sappiamo conoscere, che sieno
cosa piu veritenuole, & certa, che le concole, per hauer così accertato Se-
rapione in tre lettere, nella sua sinonima, nella R. nella S. & nella V.
nelle quali chiaramente si comprende, che sieno le madriperle con le
quali maestreuolmente se ne fan varie compositioni, come è noto. Pri-
mamente dice esso Serapione nella R. che Resticaco è certa cosa fatta
di veneree trasportata da S. Giacomo, la cui parte esteriore nella coccia
fricate, & lauare farsi simili, & come le margarite, & nella lettera S.
seguendo dice, che Sadassa è cosa fatta di vene, trasportata da S. Gia-
como, le cui parti di fuori fregolate, & lauate, si fanno simili alle mar-
garite, & nella lettera V. dice, che Venera, cioè cochlear è portato da
S. Giacomo, &c. si che d Venerea, d Vene, d Conchole, che si trouano in
quale si voglia descrittione, sempre per vnà cosa medesima s'intende-
ranno, & di tutte, come più degne le madriperle. Nel cui difetto vguale-
mente potranno le porpore, ouero ostrache, tutte notissime & in facoltà
equiualeenti in stiticare, & consumare, & mondificare. sono nò dime-
no laltre conchole, che più specie ce ne sono, nel potere medesimo vir-

tuoso: ma le predette sono certamente le piu nobili. Alcuni si hanno pensato, & creduto che Venerea, & canchole non sieno vna cosa medesima per non le hauere Mesue di vn nome proprio in amendue le descrittioni di queste pilole. Ma in vero troppo si ingannano: percioche Mesue scientissimo, & prudentissimo, come egli fu, conobbe assai bene, che erano vna cosa medesima. ma cosi ne nomi in cui essi sono nelle proprie descrittioni, le disse per non preterir l'ordine nelle maggiori, nel quale erano state dette prima da suoi autori: si come bene si possono vedere in Serapione, & in altri Il Thertonese, & il Suardo si hanno pensato, che vna medesima cosa non sieno le conchole, & le Venereiane, percioche le hanno esposte per radici di acoro, per essere quest'herba, si come si legge in Dioscoride, detta da Romani Venerea. Era il Manlio ancora nel riprendere il Thertonese, dicendo, che il testo è corrotto, & che non Venere aduste dee no essere dette: ma auellane aduste: le quali già non si conoscono, che vaghano in questo caso, come benissimo si conosce valerli le conchole. Percioche la loro cenere non solamente negli antidoti: ma semplicemente vale (si come acerta anche il Silano nel libro ad Almanfore) nel raffrenare questo corso, & flusso dell'hemorroidi. Non seria in queste confettioni se non ottima cosa (& cosi osserviamo noi sempre di fare (di correggere, & rettificare li mirabolani con alcune gocce di oglio omphacino, ouero succo di cortegni, & il suo olio, ouero pestargli, con alcune amandole per migliorargli, & emendarli di quel nocere, che potrebbono con l'appicarli troppo allo stomaco.

Pilole di nitro di Alessandro.

Le pilole di nitro d'Alessandro, cacciano ogni humore tanto sottile, quanto grosso, e tanto caldo, quanto freddo da ogni parte lontana, & remota, onde sono conuenienti ad ogni doglia di giontura, & al capo. confettansi in questa guisa. si prende d'aloë, coloquintida, scamonea, bdellio, helleboro negro, & gomma ana dramme vna, d'euforbio, & baurach ana dramma meza, confettansi con succo di cauoli, & d'assene da vna, fino a due dramme.

Osseruatione nelle pilole di nitro.

Queste pilole di nitro d'Alessandro Tralliano laudate tanto dal Brasauola per singolarissime in ogni doglia di giontura sono descritte da Mesue per le piu forti pilole, che sieno all'epilepsia, et all'artetica, e podagra pure nel capitolo dell'epilepsia, e d'inuentione d'Alessandro Tralliano: ma però moderate alquanto piu hauendo esso Mesue sminuito l'euforbio, et il baurach, o nitro, che il vogliamo dire. Alessandro ha l'euforbio d'una parte integra, e tutti gli altri semplici di meza, et Mesue gli ha tutti d'una parte fuori, che l'euforbio, et il baurach, che ha di meza. onde alcuni sauissimi non poco si sono mara-

nigliati del Braſauola, che più toſto (come pare che ci dica) gli piaccia d'imitare Aleſſandro, che Meſue, hauendogli fatta piu piaceuole queſta compoſitione noioſa. Il che ſe coſi foſſe, molto ſi ſcolaria eſſo Braſauola dalla coſtuma de moderni piu eccellenti nello aſtenerſi, che fanno nello uſo del medicare, uſandolo cō le piu piaceuoli medicine, che poſſono: Benche eſſo Braſauola (non ſi ingannando però noi) non dica, che la compoſitione, come la ha detta Aleſſandro, ſi habbia a dimitare, & oſſeruare: ma che per comeos, & per corth che ſono amendue nomi di gomma: l'uno appoi Greci, & l'altro appo gl' Arabi ſi habbiano ad intendere per eſſa gomma. Et che malamente hanno eſpoſto coloro, che corth ſia le ſcorze dello helleboro, & quelli ancora, che lo hanno detto ſcorza di gomma. Ma che piu errore è ſtato di quello de gli inuentori delle pilole Aleſſandrine, che pone il Suardo nel ſuo Theſauro, tratte forſe da queſte. Nelle quali per cameos, vi ſi comprende lo ameos, non diſcrepando eſſe pilole molto nel rimanente da queſte di Aleſſandro: per le quali aſſai bene ſi potranno coſtumare, ſe quanto vagliono nelle materie frigide, tanto ſi conoſceſſe, che valeſſero nelle calde. Et perche ſono certamente valoroſe, & degne, & coſtumate molto, & maſſimamente nella Lombardia, qui le eſponeremo per ſodisfare ogn'uno nel modo proprio, in cui lo ha eſpoſto il Suardo.

Le pilole Aleſſandrine magiſtrali vagliono alla infermità melancolica, al cancro, alla lepra, alla morphea negra, & difficile da curare, & alla infermità frigida de nerui cō humidità, che ſia difficile a deradicare. Fanno alla ſtēma viſcoſa, cōferiſcono alla cholica ſtēmatica, & ventroſa, & a gli hidropici, & al dolor di milza, & à frigidità dello ſtomacho. Toglieli di aloë buono, e ſublime oncia vna: delle parti interiori della colequintida, di agriodio, aſſēzo, bdellio, & ameos ana dr. meza: di maſtice dr. 4. di aniſi dr. 2. di euſorbio dr. tre, e meza: di helleboro negro dram. due, e meza. & con ſucco di cauoli ſi fanno pilole, & daſſene da vna, à due dramme. Il baurach, c'ha poſto Meſue, pel nitro di Aleſſandro nelle ſue pilole, quātunque non dica egli, che debbia eſſere il minerale, ò l'artificiale che di queſte due ſpecie, lo diſtingue egli nel tuo capitolo, l'artificiale è, che piu ſi lauda, & che ſi oſſerua, & è con e gli dice, il fiore nitroſo, & bianco, che ſi ha dalle muraglie vecchie. & molto antiche, & humide. Hino detto alcuni moderni, per eſſi per queſto ſalnitro nelle medicine, che però ſi tolgono per bocca, uſare il ſale gēma, il quale è piu benigno, & tien de l'ſteſſa ſacoltà di quello, & è meglio comportato da ogni ſtomacho: ma di queſto, come d'ogni altra coſa di dubio, ne tolgano i diſpenſatori pure il parere de ſuij Medici. il ſucco di cauoli, con cui vanno formate le pilole, & ſimili altre, ſarà di verdi, che ſi chiamano volgarmente cauoli dall'olio. Il quale ſi pu-

utilità, & miglioramento loro, percioche, come conofce affai bene ogni fciente nelle ifteffe defcriptioni di antidoti, fi veggono da lui effer ftati corretti, emendati, ridotti, & fatti di effer piu piaceuoli. I Reuerendi di Araceli errano certamente nella efpoftione, che fanno fopra à quefte pilole, dicendo nel fine della compofitione, che il dire, che vi ha lo autore, che fi confettano con fucco di endiuia, & che fi dieno con acqua di formaggio, è peruerfo; percioche non così deue dire: ma fi bene, che fi confettano con fucco di endiuia, ouero con acqua di formaggio. Nel che quanto habbino male difcorfo, fi può conofcere, & nelle pilole di lapis lazuli, & in quelle di reubarbaro, & in quelle di raudeleni & nelle inde, nelle quali vi è chiaramente, che tutte fi habbino à dare con acqua di formaggio, effendoui prima la confettatione di altri liquori. Vogliono alcuni Medici, e non fi oppongono quefti mali, che fi confettino ò con firoppo di fucco di endiuia; ò con quello di eupatorio.

Pilole febelie di Mefue.

Le pilole febelie vagliono alle cpillationi dello ftomaco, del fegato, & della milza, & vacuano le materie della hidropifia. Hora fi preparano in tal maniera. prendonfi di fpigo indiano dramme cinque: di fpigo Romano dramme due, di reubarbaro, agarico, & epithi ana dramme quattro, di cofto, maflice, chamedrio, & amomo ana dramme tre, di zaffrano dramme due: di mirra, cinnamomo, garofali, & squinanto ana dramme vna: di aloe dramme dieci. fi confettano con vino antico, & fe ne danno due dramme con vino mifto.

Offeruatione nelle pilole febelie.

Quefte pilole febelie dette (fe il vero dice il Braſauola) dal nome del tuo autore, & non come dicono i Reuerendi di Araceli, dall' effer compofte di varie fpecie aromatiche, fono in vfo appreffo ad alcuni. Lo fpigo Romano, ò Italiano, che fia detto da alcuni, è lo ifteffo (come accettano piu fauij) nato dalla lauāda volgare, & nato in ogni horto, quantunque altri lo efpongono altra cofa.

Pilole comuni contro à peſte di Roſis.

Le pilole cōmuni cōtro à peſte corroborano lo ftomaco, il fegato, & il capo, e mondificano eſſe parti, & tutto il corpo da gli eſcremēti ſtomatici, colerici, & putridi, & fono efficaciffime nel preferuare ogn'uno dalla peſte. hora toglionfi di aloe dr. 4. di mirra, & zaffrano ana dr. due cōfettati cō vin biāco ſottile, & odorato, & daſſeno dr. vna à digiuno.

Offeruatione nelle pilole comuni contro à peſte.

Queſte pilole così dette, come vogliono alcuni per darſi ſenza guardia, ò pure perche fanno cōmunemēte ad ogni infettatione di peſte, ſono in vfo grandiffimo, & ſpecialmēte ne' tempi peſtiferi. il ſuo autore le narra nel quarto ad Amanſore, nel capitolo doue parla del morbo

pestilentialia & della sua cura, e cautela di quello. Ce ne sono altre descrizioni d'altri autori: ma nò s'usano. A uicenna nel 5. cap. della preseruazione di peste; nella prima Fen, nel quarto trattato commemora questo medicamento d'alog, di mirra, & di zaffrano, & nò vi dola alcuno d'essi semplici. Osseruano, & vogliono molti sapienti, che nel loro uso, nel tēpo di peste vi s'aggiunga tanto bolo armeno orientale, che sia al peso dello aloe. Altri sono, che non ve ne vogliono altro, che vna drā: & altri due. L'additione d'esso bolo vi è, certamente utilissima, & degna per il vigore sublime, che egli tiene di preseruare, & difendere, & sanare chiunque si troui oppresso da peste, si come fidelmente accerta Galeno nel nono delle facultà de i semplici, in esso bolo armeno. & il Guainero nella seconda differentia nel cap. d'alcuni Bezardici, che si fanno contro alla peste, & la fede ancora di tanti altri autori eccellentissimi, & la sperientia certissima, che si è veduta tante, e tante volte.

Pilole bechiche di Rasis.

Le pilole bechiche di Rasis rimouono la tosse venuta con siccità, & asperità delle fauci, e del gorgozzule, però le ordina egli in questa maniera. Piglian si di succo di liquiritia, amido, dragantho, gomma arabica, & amandole purgate ana parte vna; di zucchero bianco parti tre. si confettano con mucilagine di seme di cotogni, & fansene formelle simili à lupini; le quali poi si tengono in bocca il dì, & la notte.

Pilole bechiche di Mesue.

Sono altre pilole bechiche di Mesue simili alle dette, che tengono la medesima intentione, le quali si fanno così. si prendono di succo di liquiritia, & zucchero bianco ana aurei scid' amido, draganti, & amandole dolci ana dram. 4. si confettano nella forma di lupini, con mucilagine di seme di psilio, ouero di cotogni, & vfan si.

Osseruazione nelle pilole bechiche.

Queste due descrizioni di pilole bechiche son riferite da Mesue, delle quali la seconda è detta esser sua nel cap. della cura della tosse secca. costumano alcuni la prima di Rasis, & alcuni altri, & quasi per tutto generalmete la seconda detta di Mesue. & questa piace anco piu a noi. sono così dette bechiche per hauer tal nome significazione di tosse. Il Miresio descriue fosse cinquanta sei descrizioni di pilole bechiche, & niuna se ne costuma. Altri autori ne descriuono molte, che pur talmēte non s'osseruano: si formano, si come nelle descrizioni lor'è detto, a guisa di lupini, accioche lambendola sotto la lingua, come è il costume di teneruele tanto, che si, dileguino, meglio vi si accomodano. Alcuni sogliono dall'una, e dall'altra, che compongono rimouere il succo della liquiritia, & porui in suo luogo tār'altra polue dell'istessa radice. & benché facciano questo licentiosamente, lo fanno però a piu delicate a-

za. Noi accioche paiano di forma piu bella, ne facciamo picciole pallotte, & le schacciamo con le deta, mentre son fresche, sopra d'un staccio: nelle quali vi riman poi da l'un lato i segni ueramente belli à veder gli & che paiono essere state formate a posta d'un tal sigillo. Il draganto vi si proua con miglior operatione, se v'è posto ben triturato, non mollesatto, come fanno alcuni. Certi nel trascriuere queste due compositioni hanno errato nel peso de i semplici dell'una, & dell'altra. Costumano in alcune parti certe rotole bianche, & le chiamano pure pilole bechiche, quaturque piu rettamente le potessero dire confetto di diadragantho; tendendo a quello, che in piu luoghi si osserua, uera somiglianza, la compositione è fatta di zucchero candito, & amido per ciascuno parti tre, di peneti parte una, e meza: di dragantho per un di infuso in acqua rosa parte una, & ne fanno rotole, & le sigillano.

Pilole per ogni catharro tratte da Mesue.

Pilole, che giouano ad ogni catharro, si come è coriza, tosse catharrale, & qualunque affetto succedente, fannosi cosi. si togliono di mirra pura dramme sei, di olibano dramme cinque: di opio, biosciamo, & radici di lingua di cane ana dramme quattro: di zaffrano dramme una, e meza, si massa, & dassene da meza dramma ad una integra.

Osseruatione.

Essendo queste pilole ualentissime in resistere alla calda, & sottile distillatione, in mitigare il dolore, & reuma (che è flusso di humore dalla testa alle patti soggette) & a quel tutto, che promettono, ne uengono per ciò molto tenute care, & osseruate da tutti. Si chiamano hoggidì da ciascuno communemente pilole di cinoglossa, che cosi è detta la lingua di cane, herba hoggimai da tutti conosciuta, dalla quale ne hanno esse hauuto questo nome. Mesue oltre il descriuerle nell'antidotario, donde l'habbiamo noi tratte, le descriue ancora di autorita d'Alessandro Tralliano, che ne fu l'inuentore nel capitolo della cura del catharro, della medesima permissione di queste: auenga che sieno per metà, & che ui habbiano la formatione del succo di cinoglossa, che cosi si giudica, che sia il succo d'alchazaber humido, & le commemora ancora nel cap. della tosse, pure di sentenza d'Alessandro, sotto il nome di pilole d'Alchaiber: doue le esalta ad ogni difetto di catharro per medicine benedette, & d'essere delli secreti dell'arte. Alessandro autor proprio vuole, che si confettino con opio dissoluto in pura acqua, non discordando in cosa altra, fuori che non ui ha il zaffrano, il quale si giudica, che l'habbia messo Mesue nelle sue dell'antidotario a fin' utilissimo di confortamento, & che ei reprima, e tempri la malignità stupefattiva dell'opio. sogliono alcuni, anzi molti, confettarle con acqua rosata, per haue re detto Nicolò nel descriuerle, che si tempera con Rhodiotomata,

la qual acerta egli per acqua rosa, quantunque altri lo estimano, come afferma il Brasauola su queste pilole, che ella sia vna compositione insegnata da Paolo Egineta nel 7. lib. nel vñtesimo quinto ca. fatta di due sestari di succo di rose, & vn sestario di mele, & le confettano perciò con mele rosato, parendo loro simile alla detta compositione. Altri osseruando la formatione contata di queste pilole descritte da Mesue nel cap. della cura del catarro, le confettano con succo delle frondi della cinoglossa. Noi col consiglio di ottimi Medici considerata la intentione di esse pilole offeruiamo di confettarle con siropo violato non cotto a perfectione. Il quale, oltre che vi si cõuiene, v'imprime anto facilità ec cellenter auertendo che le radici della cinoglossa deono essere secche, si come chiaramente espone Mesue nella descriptione del capitolo della cura del catarro, & Alessandro ancora nella sua, nella quale dopò che si habbiano essiccate al Sole, vuole ch'elle si ilaccino.

Pilole di lapis lazuli di Mesue.

Le pilole di lapis lazuli vacuano valentemente la melanconia, & la colera adusta. a comporre si pigliano di lapis lazuli lauato dra. 6. d'epithimo, & polipodio ana dram. 8. di scamonea, elleboro negro & sale indo ana dram. 2. e meza; d'agatico dram. 8. di garofani, & anisi dram. 4. di hiera picra dram. 15. si confettano con succo d'endiuià, e se ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Osseruatione nelle pilole di lapis lazuli.

Queste pilole di lapis lazuli sono in vso, e si costumano per quelle ancora del lapis armeno per hauer l'vna, e l'altra la medesima facoltà. Dicono i Medici esser ualorose: più delle pilole inde, & che purgano elementemēte, & vagliono al cancro, alla elephantia, alla quartana, & a gli effetti tutti melanconici: e si possono formare col siropo d'endiuià.

Pilole d'elaterio.

Le pilole di elaterio soluono primamente la melanconia, & la flemma & secundariamēte la colera. così si preparano. si toglie di aloè parte una: di mastice parte meza: d'elaterio parte una, e meza, e si confettano ò con succo di cocumeri agresti, ouero con succo di sambuco, ò d'ebuli.

Osseruatione nelle pilole d'elaterio.

Sono queste pilole in vso, ma rare volte essendo terribili, dassene in poca quantità, si che non ecceda dieci grani, ne quali ne sono cinque di elaterio. Ne robusti se ne può dar maggior somma, ma che però non passi mai l'elaterio il peso di mezo scrop. che più seria pericoloso. Ne già sappiamo perche tanto sia stato ardito il Manlio nel scriuere, che se ne danno da tre infino a cinque dramme: scriue Nicolò Miresio alcune gran dorabili di elaterio fatte con questa compositione, di agatico grani diciotto, col quintida grani sei, di elaterio grani quattro: di reu-

barbaro exagio mezo: di aloë flauo dramma vna: di succo di liquiritia, ouer d'apio, ò d'assenzo quantità, che si veda sufficiente. e forma pilole come crui, (e ne danno quando si vā a dormire, ouer a meza notte, ò tredici, ò quindici, ò diciasette, & beuesi sopra vna tazza di uino ottimo temperato. scriue nel loro fronte essere mirabili per chi è difficile lo spirare se nō col collo diritto; e così nel purgare la sēma, e dissipare le ostruizioni delle viscere nate da humori grossi, e lenti. Et nel giouare parimente alla schirantia, & soluere l'umor sēmatico dello stomaco.

Pilole di aloë semplici, & composte.

Li pilole semplici sono le istesse di aloë puro hepatico, ò succotrino, & similmente di aloë lauato, ò con succo di endiuia, ò di rose riformate per più con acqua di endiuia, ò altro liquor sottile, che malamente le vniscono i grossi come mele rosato, & simili altri siropi. le composte sono quelle, che chiamano alcuni cochie di Galeno, che le dice egli d'aloë al primo libro della compositione de medicamenti, nel secondo luogo al primo capitolo fatte pure, come di sopra dicemmo, nelle cochie di Rasis, delle parti interiori della colocintida (auenga che nel luogo detto habbiamo detto i suoi trochisci) & di succo d'assenzo ana parte vna: d'aloë, & scamonea ana parte due, formate con acqua, ouero succo di endiuia, ò di finocchio, ò di solatro. Sono composte ancora le magistrali fatte con oncia vna d'aloë rosato; d'agatico preparato dr. 3. di mastice drāme due: di specie di diamulco dramma meza: di vino maluatico quanto basta le quali hanno facoltà dignissima, & valorosa nel purgare, & corroborare lo stomaco, il cetebro, le viscere, gli occhi, & la matrice da putridi humori.

Pilole di Alchechengi per la tosse.

Pigliansi due dramme per specie di absintio, & del suo succo, di succo di eupatorio, di aloë, di mirabolani citrini, di mastice, di zaffirano, di reubarbaro, di lacca lauata, di anisi, di asafato, di canella, & di seme di lumotette, & tie di hiera pietra. si fa massa con acqua di solatro.

Pilole di lapis armeno per humor melancholico.

Pigliansi cinque dram. di lapis armeno lauato, & preparato, & altro tanto di hiera pietra, di epithimo, & di polipodio ana dramme otto di scamonea cotta in vn pomo cotogno dramme tre: di garofali dramme due, & di sale indo vna, & meza, si compongono con succo di solatro.

Osseruatione.

Queste pilole sono in vso, ma rare volte sono adoperate. ne ha pur Melue vn'altra forte nel capitolo del dolor di testa fatto da humor melancholico scritte da Alessandro.

Pilole di coloquintida.

Pigliansi di coloquintida dramme sei di mirabolani citrini, & indi di serapino, bdellio, sarcocolla ana dramme cinque: d'aloë sette, di melanthio, comino carmeno, origano perfico, nasturtio bianco, sal gemma & assenzo romano ana dramma vna. Infondansi le gomme in acqua di porro, & con le altre cose forminsi pilole.

Osservazione.

Si fanno hoggi in diuersi luoghi due sorte di pilole di coloquintida una cioè la presente, & l'altra di Galeno. ma non sono molto in uso. purgano valorosamente la cholera.

Pilole di zaffrano.

Tolganfi tre dramme di zaffrano, una, e meza di cubebe, unaper sorte di succo di liquiritia, & di olibano. se ne fan pilole con rob di uin cotto.

Osservazione.

Queste pilole sono scritte da Masue nel capitolo, oue si narra della uoce rauca, al che molto vagliono.

Pilole di storace.

Pigliansi tre dramme per sorte di storace liquida bianca, di olibano, di mirra, di succo di liquiritia, & di opio. se ne fa pilole alla grandezza di un cece.

Osservazione.

Queste pilole sono scritte nel nono lib. ad Almansore, e da Rasis nel ca. della tosse, a cui sono ottime.

Pilole di Benedetta.

Pigliansi sei dramme di specie di benedetta, & se ne fanno pilole con mele rosato.

Pilole di spica per lo stomacho.

Tolganfi quattro dramme di spica: di agarico, di amomo, di reubarbaro, di epithimo, di mastice, di costo, & di camedreos ana dramme tre, & vna per sorte di mirra, di cinnamomo, di squinanto, & di garofali, otto di aloë, & se ne fanno pilole.

Pilole di Castoreo per gli nerui.

Pigliansi una dramma per specie di castoreo, piretro, opio, zaffrano, gengiouo, euforbio, elaterio, succo di cauli seluaticchi, leucopepe, nigella, sassifragia, epithimo, spico nardo, & helleboro bianco. si fa massa con succo di bieta, & se ne formano pilole alla grandezza di un cece.

Pilole optomere, cioè di otto semplici.

Tolganfi due dramme per specie di aloë, & di diagridio: una di nertra coloquintida, di epithimo di Candia, di agarico, di cheboli, di mastice, & di absinthio. si fa massa con succo di solatro.

Pilole Stettiche.

Pigliansi una dramma per sorte di accini d'vua, di fior di pomi granati, di pfillio, di consolida maggiore di sangue di drago, di bolo armeno, di acacia, di rose, di tartaro, d'hipoquistidos, di lumach, di zaffrano di gallia moscata, di galanga, di cinnamomo, di spodio, di macis, & di gomma arabica, & meza di opio thebaico. si compongono con succo di lentisco, ò di piantagine, & se ne fanno pilole alla grandezza di un cece

Pilole di cinque specie de mirabolani.

Tolgasi una dramma, et meza per ciascheduno di tutte le specie de mirabolani: di agarico, di diagridio, di coloquintida, et di. sena, due, et meza per sorte, et cinque di grani di epirhimo, turbith, anisi, fenocchio, mastice, et di lapis lazuli, et di aloe una oncia. si confettano con succo di assenzo.

Pilole di cinoglossa per catarrho, & tosse.

Pigliansi quattro dram. per specie di cinoglossa: di opio, di seme di isquiamo, et sei di ottima mirra, cinque di olibano, due di garofali, et similmente due per sorte di cinnamomo, et di storace liquida. si fa malsa con acqua rosa, et se ne fanno pilole grandi, come un cece.

Pilole alla febre quartana.

Tolgasi meza dramma per sorte di costo amaro, di spica aromatica, di camedreos, di cinnamomo, di zaffrano, di asaro, di squinanto, di carobalsamo, di amomo, di scordeo, di foglio, di aristolochia rotonda, di polio, di mastice, di garofali, di gentiana, et di helleboro negro, et tre per specie di epithimo di Candia: di agarico, di polipodio, et di mirra, et di aloe lauato noue uolte, et si pestano, et si confettano.

Osseruatione.

Sono scritte queste pilole da Gio. Serapione nel suo antidotario.

Pilole di Hermodattoli.

Pigliansi cinque dramme per specie di hermodattoli, di satirion, et di mezereon, dieci di hiera picra, et cinque per sorte di coloquintida, et di centaurea minore, due di euforbio, dieci di turbith, et una per ciascheduno di tapsia inda, di gengueuo, di senape, di pepe, et di castoreo, se ne fanno pilole.

Osseruatione.

Tali pilole sono narrate da Rasis nel nono libro ad Almanfore nel cap. della podagra, et sciatica, alche sono profiteuoli molto.

Pilole di Tapsia.

Tolgasi una dra. per sorte di terapino, di amoniaco. bdellio, et opoponago, di aloe, di epirhimo, et di agarico ana dram. .i. et meza: di aristolochia rotonda: di centaurea minore et di castorea ana dramme due: di maactopepe, di gengueuo, di comino, di ameos, di seme di anisi, di apio,

di mirra; & di zaffrano ana dramma vna; di mirabolani citrini, di hermodattoli ana dramme due, & meza: di senape, di tapfia, di polue di colloquintida, di legno aloe, di acoro, & di latte indo ana dram. vna. Si confettano con acqua di solatro minore.

Osservatione.

Sono descritte queste pilole da Auicenna nel quinto canone.

Pilole di Garofali.

Pigliansi meza dramma per specie di garofali, & di galanga, & di muschio, & di canfora ana dramma vna, & più: vna dramma di piretro, tre di aloe, & una di senape, si fanno pilole con uino.

Osservatione.

Scrive similmente Aulc. queste pilole nel lib. 3. Fen. 6. nel cap. del puzzo, ò del fetore della bocca.

Pilole di Sandaraca.

Tolgonfi quattro dramme per sorte di sandaraca, di scorzi di oui, di fumoterre, & di seme di porro, due di sale armoniaco, & quattro di scoria di ferro, & se ne fa massa.

Osservatione.

Medesimamente ne dà la descriptione Auicenna nel libro terzo, fen. 17. nel capitolo.

Pilole di Opio.

Pigliansi quattro dramme per specie di opio, di zaffrano, & di cassia lignea: se ne fanno pilole con uino bianco.

Osservatione.

Sono scritte da Pietro Tussignano nel capitolo della phrenesia.

Pilole di Reupontico.

Tolgasi una dra. & meza per sorte di succo di cocumero asinino, & di artanita, un scropolo di diagridio, & mezzo per specie di orebro, di sileleos, di spica, & di legno aloe, si confettan con succo di apio.

Osservatione.

Sono queste pilole scritte da Bartolomeo Montagnana nel suo antidotario per fortificare li membri naturali.

Pilole di Damusco per scissionem di matrice.

Pigliansi quattro scropoli per ciascheduno di mirra, & di muschio: & sei dramme per sorte di sticados, di rubea tinctorum, di pulegio, di scorze di cedro, di pepe lungo, di cortecce di cassia lignea: di scorze di cassia interiore, di grani di peonia, & di calamo aromatico: ana dram. 6. & meza di spica. si confettano con succo di arthemisia.

Pilole di quattuor rebns.

Tolganfi due dramme per sorte di coloquintida, ò di sal gemma, di trochisci alandahal, & di diagridio, & di serapino: per tutti queste cose,

cofe, & con fucco di porto confettanfi, euacuano perfettamente la cholerà.

Offervatione.

Quefte pilole da Francesco Pedemonte nel cap. del dolore de gli intestini fono defcritte, & a ciò fono ottime.

Pilole turbitate.

Piglianfi fedeci dramme di ottimo turbith, & bianco, & di rofe fette: di mirabolani citrini dieci: di aloè dodici: di maftice, & di zaffrana dramme tre, fe ne fa mafta con fucco di affenzo.

Offervatione.

Euacuano quefte pilole la flemma, & la cholera, confortano etiamdio lo ftomaco, & il fegato, & fanno digerire.

Pilole imperiali, fritte da Nicolò marauigliofe allo ftomaco.

Tolgafi meza dramma per forte di noce mofcata: di fpita inda, di zaffrano, di legno aloè, di cardamomo maggiore, & minore, di garofali, di amomo, & di cinnamomo, fimilmente meza per fpecie di gengu: di galanga, & di zedoaria, di cubebe, di macis, di feme di anifi, di maftice, di feme di finocchio, di carpobalfamo, delle cinque fpecie di mirabolani, di turbith bianco, & gumofò, di manna eletta, di agarico bianco, & di foglie di fena, di eletto reubarbaro dramme quattordici, & meza: di ottimo aloè dramme uintifette. peftanfi tutte quefte infieme, fuor che lo aloè, & fe ne fa mafta con buon uin bianco.

Pilole di Euforbio.

Piglianfi due dram. per forte di euforbio; di agarico, fagapeno, & bdellio, 2. di coliquintida, & cinq. di aloè, fi fa mafta cò acqua di porri.

Offervatione.

Euacuano tali pilole la flemma, & giouano alla paralifia, & tirano da nerui gli homori groffi, fi come narra Mefue.

Pilole Aleffandrine magiftrali.

Pigliafi un'onc. di ottimo aloè: di coliquintida, di diagridio, di affenzo, & di bdellio ana dramma meza: meza di ameos, quattro di maftice, due di anifi, tre & meza di euforbio, & due di helleboro negro, fi fa mafta con fucco di cauoli.

Offervatione.

Vagliano quefte pilole alle infermità melancholiche, al cancro, alla lepra, alla morfea negra, alle infermità fredde de nerui, gioua a dolori cholici, alla hidropifia flemmatica, & uentofa, al dolore di milza, & alla complexione fredda del ftomaco.

Pomo di laudano per tempo di pefte.

Tolgafi una dramma per forte di ottimo cinnamomo, di garofali, di ambra, di mufchio, & di ftorace calanica, di macis, di feme di ginepro &

DISTINTIONE DELLI TROCHISCI.



SONO i trochisci diuersi antidoti, composti di varij medicinali: non sono molto dalle pilole differenti di permissione & di esibitione. Differiscono solo in questo, che le pilole si osservano in massa molle, & tenera, quantunque alcune s'in duriscano, et i trochisci in forma dura, secca: si chiamano così trochisci dalla rotondità, ò circolo, ò rota, che vogliamo dire, allaquale hã no sembianza, per formarli rotondi, benchè si formano ancora quadrati, torti, oblonghi, triangolati, & in guisa di frondi oliuari. Dalle cui forme, & altre simili auuene forse, che gli antichi gli chiamarono orbicoli, pastelli, trochisci, & confettione oliuare: sono in somma i trochisci (che con questo nome comunemente sono chiamati, & gli chiameremo noi) antidoti diuersi, le cui facultà sono, come d'altri medicamenti valorosi, come nel loro fronte si scorge, a diuersi affetti d'infermità varie, & si meschiano ancora con diuersi antidoti per accrescere loro virtù, & ualore.

Trochisci di uipera di Galeno.

Non accade, che si cercano le vipere nel mezo dell'estate, come sogliono certine meno il uerno, mentre son nelle cauerne. Nel mezo della state essa carne di vipere è troppo arida, e sitibonda: & nel uerno troppo frigida, & secca, & di pochissimo nutrimento: pero sia meglio di pigliarle in tempo che sia tra il mezo dell'vna, & l'altra stagione. Il fine della primavera, & il principio della state sono i giusti tempi. Et propriamente, come esprime nella sua Elegia Andromacho, che le sogliono pigliare coloro in detti giorni, che sacrificano a Bacco. Le grauide si ammettono, se si pigliano, che si lascino andare. Alle altre conuiene che si taglia la testa, e la coda, & non tanto perche sieno parti uelenose, quanto ch'elle sono piu dure, & uote di carne. Il rimanente del corpo si, netta dalle interiora, si scortica, & si laua, & si fanno poscia cuocere a fuoco di carbone, ò di leghe secche, non fumose, a che sono attissimi i sarmenti de le uiti, dentro di una pignatta, con acqua purissima, & anco uerde, e un poco di sale: se però faranno state prese esse uipere nel tempo opportuno, ma prese nell'estate, nõ ui si mette il sale. si dee anco auertire di nõ pigliarle ne luoghi ma

rimi, ne doue siano acque false, perche composto d'antidoto di queste rali, induce sete. Corte che siano le vipere, non altrimenti, che si volesserò mangiare, gettasi il brodo, & scioglia si la carne dalle spine; con laqual pella, che se habbia benissimo, si meschia pane ben leuitato, & biscottato, del qual ui metton alcuni la metà, & altri la terza parte. Ma io ve ne foglio mettere la quarta, & tal volta la quinta parte. Et non essendo ben biscottato il pane, è pericolo che non faccia uenir acetoso l'antidoto. Et auenga, che sia ancora ben biscottato, è di bisogno tenerlo per alquanti giorni in un luogo non humido, ad essiccarli. Poesia pestato che se habbia ogni cosa insieme, si fanno trochisci non grossi, ma sottili: accioche piu ageuolmente si seccano, & il pane non vi s'acetisca, ne la carne ui si corrompa dentro. onde assai meglio sia pestarui dentro il pane secco, che fatto tenero col brodo delle uipere, si come innanzi a me faceuano alcuni, componendo l'antidoto a Cesare, & io in questo modo u'ai già di fare piu anni, Ma di poi cōpre si esser meglio il pane secco, ridotto in polue sottile, & similmente la carne ben pestata. Il luogo, doue s'hanno a seccare, deue esser alto, caldo, ombroso, & che riguardi a mezo giorno. Nelqual, accioche ugualmente si secchino p tutto, ne si putrefaccino, si terranno uoltati, & riuoltati spesse uolte: nō li ponendo mai per modo alcuno a raggi del Sole. Secchi poscia, che sieno si ha a mutar il luogo loro, ponendogli per i 5. giorni doue non scalda il Sole, continuando pure il uoltargli spesso. Seruansi poi accuratamente tanto, che si uolia comporre l'antidoto in uase di uetro, di argēto, o di oro. la Theriaca anchora, & altri antidoti dourian si seruare in detti uasi. Quegli di stagno, o di piombo non si commendano per la ruggine, che togliono produrre si confettarà essa Theriaca, & questo sia ottimo, cōsiglio, a piu sua perfettione, non dopò molto tempo, che sieno stati fatti i trochisci, & non siano corotti. Benche dopo l'anno siano anchor buoni, se da principio setanno stati bene essicati, & poi custoditi. Potranno anchor durar 3. & 4. anni, se in certi di si metteranno di certa pulueragine che lor puo nascere sopra, alla quale non auuertendo puo far, che corrodendosi si corrompiano. Ma mondati, si come è detto, & conseruati con diligentia, sono utili ancora che sieno molto vecchi.

Offertatione ne Trochisci di vipera di Galeno.

Non è molto tempo, che questi trochisci di uipera per cura di Medici, & Speciali diligentissimi, desiderosi pure hoggimai di hauere la Theriaca uerissima si sono (bauendo trouate le uere uipere) cominciati a fare uerissimi, & perfettissimi. Et non solamente essi Medici, & Speciali si sono portati sauiamente in questi trochisci, ma ancora in tutta la compositione della Theriaca, che poco ella puo stare, migliorando ogni fiata i dispensatori nel comporla, di giungere al giusto segno.

Inten-

Intendiamo giusto segno, che sia cōposto ottimamente con q̃lla buona arte, & ottimi semplici, (che per diligentia de i sodetti per più ogni giorno, si rintracciano, & trouāsi ueri) che fu composta da Andromachio, & da Galeno. Descrue esso Gal. la cōpositione di questi trochisci nel primo de gli antidoti, la quale noi offeruando l habbiamo voluta descruere nella medesima sententia, & parole sue fedelmēte, lasciādone q̃l rāto che diuersamente (benche senza utile) ne scriuono diuersi altri auctori.

Trochisci di squilla di Galeno.

Trochisci di squilla, ò squillitici, ò squillini, che si uogliono nominare i pastelli, ouero orbicoli, ò trochisci fatti di squilla, non fa ciò caso di importanza nelle speciarie. Noi chiaramēte scriueremo la cōpositione. carparsi la squilla ben grossa della terra, c'habbia già secche le foglie, e il germogli, dalla quale si giertano le scorze di fuora immonde, e si veste di una tonica fatta di leuitio di buon grano, & mettasì sotto alle bragia, ouero nel forno, quando ui si mette il pane, & tanto ui si lascia, che sia ben cotta la pasta, & la squilla diuenuta teneta. la qual così intenerita, si posta benissimo, & meschiasì seco farina d'orobi bianchi (che sono de gli altri manco amari) stacciata giù da vno staccio sottilmente & sia la portione della squilla tre parti, & due di farina. Non sò conoscere perche Andromaco, il giouane habbia posto 8. dr. di farina, & i 50. di squilla, conoscendo giusta la prima portione, si faranno i trochisci sottili, & seccaransi in luogo esposto a mezzo giorno: non gli mettendo mai a i raggi del Sole. Et si userà in somma quell'arte, & diligenza, che habbiamo detto ne trochisci di vipera.

Offeruatione nelli trochisci di squilla.

Questi trochisci di squilla sono patimente, come quelli di vipera descritti da Galeno nel primo de gli antidoti dal qual senso, & parole tratti noi pure, gli habbiamo voluto descruere. Et quantunque essa cōpositione sia chiarissima, & detta rettamente: non fa però, che non sia opinione di Medici eccellenti che sarà meglio a luogo della farina de gli orobi, porui tant'altro pane biscottato, pur fatto dell'istessa farina, percioche più assai farieno grati, & piaceuoli, & di gusto migliori, & meno atti a putrefarsi.

Trochisci del Magno Hedicroo di Galeno.

auenga, che ci mostrasse Andromaco nella descrizione, che di scriueuissimo della theriaca, il modo di fare i trochisci theriacali & squillitici, ci lasciò nō dimeno egli, & altri c'hanno descritta della cōpositione di essa theriaca quella dello hedicroo: onde auēne poi, che un certo medico in Roma, che mai a fuoi di (come più altri) non hauea ueduto comporre la theriaca, ma standosi solo alla lectione de libri, si indusse a cercare, per le speci. tria d'hedicroo, credendolo, ò herba, ò semplice,

ð altro medicamento: la onde noi mossi da tal' cagione, & perchè mai piu non hauesse alcuno a cadere in tal difetto, habbiamo uoluto esporre esso hedicroo per giusta tradottione da' uerfi medenmi, in cui lo scrisse, & confettollo Andromacho, & altri a Cesare.

Il magno, ch'è dal lieto, e bel colore.

Detto Hedicroo, còmpoſto è di due dramme

D'aspalato, aſaro, e maro, e tant' altro

D'amarico ſia tolto. E del calamo,

Che ſparge odor ſoaue, ſien le dramme

Tre: e tre di gionſo, che ne' campi

De gl' Arabi è creſciuto, e tre di coſto,

Di grato odore, e non ſia tolto manco

Del conoſciuto phu per tutto Ponto.

A queſto d'ugual peſo pur ſi giunga

Di cinnamomo odorifero. E non meno.

Di lagrime, e ſarmenti, che produce

Il precioſo baſſamo, ma ſei

Dramme ſia il peſo dell' ottimo folio,

Sei dell' Indico nardo, e de la caſſia,

Di calamo anco ſei, e ſei di goccia

Di mitra, e tanto pur di croco il fiore.

Dodici ſien le dramme del' amomo,

Et una integra ſia quella del maſtice.

Et confettarli, e a dar loro corpo inſieme

Sia tanto poi, che baſti il uin Falerno.

Galeno

Miſchiate che ſi habbino tutte queſte coſe, ſi fanno i trochiſci ſimili a quelli di uipera, ò di ſquila, & ſeccaſi come quelli. Queſta è la compoſitione dello hedicroo d' Andromaco, peruenuta p molte mani alle noſtre. Ce ne ſono piu altre deſcriptioni, ma però tutti differēti di ſēplici a queſti d' Andromacho. Sono certi, che nō ui mettono ne l' amarico, ne il maro: & altri che ui metton uno ſolo di queſti due, percioche nō gli conoſce do tutti gli unguentarii, nō ſono ſoliti cercar altre herbe, che quelle, che ſi uendōno portare di Creta: d' altroue hanno il ſeme, il frutto, & il ſucco loro. Io certamēte ho uedute, & conoſciute ambedue queſte herbe nell' Aſia, & non già in luogo alcuno coſi abbondanti, come ſono abbondantiſſime in Cizico: Ho ſimilmente uedute nell' Italia l' amarico, & piu akre herbe. L' amarico è molto meno odorato del maro, onde grande riſfragranza rende l' unguento amaracino fatto in Cizico da gl' unguentarii. Et quanto habbia egli in ſe piu dell' amarico, lo dimoſtra il proprio nome. Et forſe, che gli antichi lo componeuano d' amarico,

quantunque al tempo nostro si metta solo il maro: la qual herba gustandola io non poco u'ho ritrouato d'amaritudine, & agritudine. Et pregai già uno di quelli, che lo faceuano, che con tanta altra quantita di amarico me lo facesse, quanto che faceua di maro. & fu seruito. Et era poi questo unguento di minore fragranza, ma non già più debole di uirtù.

Osseruatione nelli trochisci di hedricoo.

Le molte descrittioni dell'hedricoo n'iamẽte da diuersi autori greci, arabi, & latini fatte, benche gli Arabi chiamano questa confettione trochisci Andaracaron, non poco ci hanno fatto stancare per rintracciare fra tutte la uera. Et auenga, che la vera affirmatione, che fa Galeno nel primo de gli antidoti, che la migliore di tutte sia quella da lui riferita nel luogo allegato nei medesimi uersi, la cui fu scritta da Audromicho, hauesse a noi bastare. Abbiamo nondimeno con ogni nostro studio & opera, & consiglio de Medici peritissimi uoluto conoscere la differentia, con laquale la descriuono più interpreti, togliendola pure da testi Greci. Et conoscendo, che il dottissimo Rota ueriteuolmente, & con eleganti uersi la diceua, ci siamo attenuti, & tratti molti da li suoi. Ma più q̃llo, che ci ha fatto marauigliare è stato che'l Matthiolo, e'l Polone amendue medici eccellentissimi habbiano uariata (benche di poco) questa descrittione nel peso de li primi semplici. Non ci siamo curati riferire altre descrittioni dell'hedricoo, quantunque ne douessimo descriuere alcune, & quelle due massimamente credute eccellenti dette da Galeno: l'una nel lib. della Theriaca a Pisonẽ che seruò il Magno medico. & l'altra nel lib. dell'uso d'essa Theriaca a Pampiliano, ch'usò Menecrate. Questa uogliamo bẽ riferire in uero pure strauagante, & che mai non habbiamo ritrouata in testo alcuno di Galeno, che questi anni adietro del 54. dispensarono nella loro Theriaca, che composero gli Speciali Bolognesi. li quali tollero di scorze di radici di Aspalato, cioè il succedaneo loro, & così d'altri semplici, che non hebbero ueriscalemo odorato, costo, asaro, xilobalsamo, phu, maro, amarico, & mastice per ciascuna dramme quattro, e meza: di fiori di giòco rotondo odorifero, & cinnamomo per cias. uno dram. 9. d'amomo, cassia, & reupontico per patte dramme 10. & due scropoli, e mezo: di spigonardo, folio, mirtha, & croco per ciascuno dram. noue: di uino, & mele a sufficiencia. Et mancua ancora nella descrittione della theriaca il pepe bianco.

Trochisci del Cipho tratti da Galeno.

Non è il Cipho nè semplice, nè misura, nè liquore, nè cosa altra prodotta dalla terra. E vn profumato, che osseruan gli Egittini ne sacrificii cõsertandolo a questo modo. Pigliando di uua passa bianca bẽ polposa. &

purgata dalla scorza, e da gli acini, & sia propriamente la istessa carne dr. 24. di terebintina cremata altrettanto, di mirrha, & squinantho per ciascuno dr. 12. di calamo odorato dr. 6. di cinnamomo dr. 4. di bdellio ungiato, spigo nardo, cassia buona, cipero mondo, & bacche di ginepro grosse, & carnose per ciascuno dr. 3. d'asfalto dr. 2. f. di zaffrano dr. 1. di mele quanto basta, & uino medicamente conducono il bdellio, & la mirrha nel mortaio col uino, fino che uengano a consistenza di mele, & insieme ui meschiano la uua passa pestata col mele, e tutte le altre cose ben tritate, & ne fanno piccioli trochisci, con liquali accesi poi ne famigiano i loro Dei gratamente. Et così a noi Ruffo medico eccellissimo insegnò la compositione del Ciphi. Et sono di quelli, che mancando il cinnamomo mettono in suo luogo i semi del cardamomo, & alcuni sono, che ne danno 1. dr. a chi ha ulcerato, o'l fegato, o'l polmone, o'l intestine.

Osseruatione ne trochisci del Ciphi.

Questa confettione del Ciphi è nel Mitridato riferito da Gal. nel secondo de gli antidoti, che scrisse Damocrate. la descrizione è pur detta da piu altri autori, ma uariamente. Hetio l'espone poco a questa differente. Dioscor. Paolo Egineta la dicono diuersissima. Gli Arabi la chiamano cochino, & Nicolò Alessandrino trochisci diacoralli. La lectione, che ne fa Diosc. (quantunque si reputi adultera) che dalli Sacerdoti di Egitto sia il ciphi offeruato ne' sacrificii, ci fa credere, che essi Egiziani sieno stati di detta compositione inuentori. Et che non tutti ad un modo istesso, si come auene d'altre compositioni, la preparassero, essendone pure uaria la descrizione di tanti autori. Damocrate, come di sopra si scorge, s'attenne, & prestò fede a Ruffo, che fu questo un Medico di tal nome d'Epheso molto a suoi di riputato: & Galeno credette ad esso Damocrate, seruendone l'istessa descrizione ne propri uersi, ne qua ha l'haueua egli fatta: il mele, e'l uino douno essere in poca quantità per la confettione. Noi altrimenti non reduciamo la mirrha, ne'l bdellio nel mortaio col uino a grossezza di mele, come è detto, ma li pestiamo sottilmente, & gli meschiamo con l'uua passa, & bacche di ginepro pestate ben da se, & fatte tenere con mele infuso di uino, & facciamo trochisci, aggiungendoci l'altre cose. La terebentina, ci me si crema, & cuoca, lo diremo al suo luogo nell'elicitatione. Alcuni ne tra scriuere questa descrizione hanno posto malamente l'ungue odorate appressual bdellio. Et forse hanno hauuti i testi corrotti.

Trochisci di ramich di Mesue

I trochisci di ramich confortano lo stomacho, il cuore, & il fegato de.

de' bilitati, giouano alla lubricità delle viscere, & delle intestine. acquerano l'acuità, fermano il flussò cholericò, & il vomito. rendono l'animo tranquillo. conferiscono ad ogni infusso di sangue. Se sfiansi nelle nari del naso per flussò di sangue, & si meschiano in più altri medicamenti. hora prendonsi di succo d'herba acetosa oncie sedici, & si b'lle di una bollitione con oncia vna di rose rosse, & onc. 2. di mirti, & colasi alla colatura s'aggiungono di gallia fresca humida tritata benissimo oncie tre, & si fa ricuocere di nuouo, & si cola, sopra alla collatura si poluereggia di rose onc. vna, di sandali flauì onc. vna, dra. due di gomma arabica oncia una, & meza: di sumach, & spodioana oneie una di succo di agresta dram. 7. di succo di mirti ben tritati onc. 4. di leguo alcegarofali, noci moscate, & macis ana dr. 4. Si mescola ogni cosa insieme, & si spandono in una scudella infino a tanto, che si seccano. Poscia si pestano sottilmente, & con auro uno di sanfora, & di acqua rosa quantità sufficiente si fanno trochisci sottili, & seccansi all'ombra. Sono di quelli, che in luogo del succo dell'acetosa vi mettono quello di cotogoi acetosi immaturi. Et di quelli sono, che gli aromatizzano con la quarta parte d'una dramma di mulchio.

Osseruatione ne trochisci di ramich.

Essendo tutta la compositione di questi trochisci di ramich, di romici, si come è l'opinion de' molti, che sia questo il miglior nome, chiarissima in se; non v'accade sopra altra narratione, fuora che non hauendo così alle uolte le gallie fresche, si possono elegger quelle, c'habbiamo secche, & crespe, uenute di Histria, & infonderle per due, o tre di in succo di mirti, o di cotogni, & humettare ch'elle sieno, operarle, come è detto delle fresche, nella compositione.

Gallia elefangina d. Mesur.

Gallia elefangina, cioè aromatica, è quella, della qual parlano, & considerano gli antichi. conforta il cuore, lo stomacho, il fegato, & l'altre parti nutritiue. Lerita sopra a nerui debili, li rinforza. Entra nelle medicine gradi. Et è questa quella, la quale noi intendiamo, però togliansi a compila di mirabolani emblici disalati oncie quattro. si rompono alquanto, & si chiudono per tre di in uno uaso uetriato con libra meza di acqua di infusione di rose secche, & scorze di cedro, & salsene poscia spremitura, della quale nouamente se ne fondono sopra a detti mirabolani oncie quattro, & così si fa anco il dì seguente, & anfi no a tanto, che la virtù de' gli emblici sia impressa nell'infusione, il

che fatto si toglie di legno aloe buono on. 1. di ramich on. 1. f. di rose, & garofali, ana dr. 10. di spigo nardo dr. 3. di sandali flauoi odorati dr. 4. di gomma arabica dr. 6. pestati tutti similmente, & con la predetta infusione de gli emblici infusau tutta sopra a poco a poco, si formano i trochisci, & suegliansi aromatizãdogli in vltimo cõ dr. 1. di canfora: d'ambrã dr. 2. di muschio dr. 1. f. & seruanli in vasc vitriato.

Osseruatione nella Gallia elefangina.

E veramente questa gallia elefangina fra tutte le confettioni, che si facciano in trochisci, dignissima, & vtitata molto. Et è quella ancora, che sempre per la piu eccellente (che piu altre ce ne sono) intesero, & scrissero, & ordinarono gli antichi, come assai bene manifesta l'autore nel suo fronte, bẽche siano stati, & sono ancora alcuni, c'hanno voluto & uogliono, ch' in tutte le descrittioni, tanto de gli antichi quãto delli moderni, doue sia gallia assolutamente, s'habbia ad intendere, & adoperare la moscara pur di Mesue. Nel uolere, & parere loro noi ancora siamo stati buona pezza, & vi stauamo tuttauia, se non pure le molte dispute de' migliori Medici indutti già da noi piu uolte sopra a questa differenza, nõ ci hauessero fatto conoscere, & scorgere il uero. & l'errore. Ma che meglio ci ha fatto sapere questo, che'l temperamento, & facoltà dell'una, & l'altra gallia? Può questa elefangina nel cõfortare q̃l tutto, & piu ancora, che può la moscara. Ma è però di temperãza meno calda, & piu costrettiua: onde assai meglio è comportata in tutti gli antidotti, e medicamenti, che la moscara, fuori però ne matricali, doue sia il bisogno di prouocatione, & di scaldare, & aiutare il concipere, che v'è piu potẽre la moscara. Può primamẽte q̃sta elefangina in quegli antidotti, che molto soluono frenando, che nõ operino cõ furia, & pericolo. oltre che vi sia q̃llo ottimo, & uero cõfortamento, che hãno di bisogno simili medicamẽti, in quelli è poi miracolosa, che hãno l'intentioni loro principali d'astringere, & cõfortare. Et poche possano conoscere i diligẽti curiosi, quanto sieno uere le ragioni, che habbiamo dette, diremmo tutti i medicamẽti, doue entra no dette gallie specificate, dalle cui facoltà conosceranno benissimo quale ui stia meglio, ò questa elefangina, ò la moscara. Nell'elettuario rosato, nella cõfettione alsefẽra di Damocrate, nelli cõditi de gli emblici, di cedro, & di buglossa, nel siropo acetoso di lucco d'herba cõ specie, in quel di mentha, in quello di thimo, nella miua aromatica, nella polue di legno aloe, nel primo impiastro di dattoli, & nel secondo di gallia v'entra la gallia assolutamente. Nel secondo siropo di calamẽto è specificata l'aromatica. Nella polue odorata, & nel primo impiastro di gallia, & in quello cõfortate, & ri-

scaldante lo stomaco, e'l fegato, si legge specificatamente la Moscata. Ma che accade ricercarne altra chiarezza; che quella dell'autore, che si habbia intendere questa gallia scritta assolutamente. dicendo egli nel suo fronte essere quella, della quale considerano, & parlano gli antichi & quella da lui intesa ancora.

Gallia moscata di Mesue.

La gallia moscata conforta il ceruello, & il cuore, rēde grato l'odore della bocca, e di tutto il corpo, & meschiasi nella permissione d'altre medicine. fassi così. piglian si di legno aloe crudo, & eletto parti 5, d'ambra, & canfora ana parti tre: di muschio parte una: di muccagine di dragantho fatto con acqua rosa quanto basta a unire ogni cosa insieme, se ne fanno trochisci a figura di foglie di mirto, & sugillansi, & seruan si in uase nitriato. Altri sono, che dissoluo no l'ambra con olio di becn, & formano con quello i trochisci.

Osseruatione nella gallia moscata.

o^o Tien si, che questa gallia moscata, quantunque nō sia uero: sia di Mesue. onde alcuni vogliono, che in tutte le composizioni, doue sia gallia moscata, si metta questa, che dicono sua, & in quelle d'altri autori, che habbino gallie, come Nicolò, ui si metta le loro. Il che senpre deu si fare. Non ha però alcuno scritto ancora ueritualmente questa gallia per la canfora, c'hāno trasfata, salvo che i Keuerendi d'Araceli, i quali noi primamente mostrassimo questa impertanza s'uno testo di Mesue molto antico, doue dietro all'ambra era la canfora così scritta Cam. & era ui ancora l'additione dell'ana, che poi bē da loro studiato l'approuarono, & ui scrissero sopra quel tutto, che ui si uede: cagione che ha dipoi noi tenuti, che non habbiamo detto quel medesimo, che hanno cōi medesimi. Et certo, che nō poco ci si ha da marauigliare, che tanti sauii interpreti, & che hanno trasritto, & commentato Mesue, & non habbano dritramente trasritto questa compositione: ne confuturo, che Cam. dietro all'ambra è nome di canfora, & non come s'hanno certi creduto, & credono di cani, ò di cane, i quali hauendo amendue cōgiunti insieme, & fatto ne solo un nome (benche malamente) gli hanno scritte in singolare ambracane. la onde molti dopo, & quasi tutti, hanno lasciato di porui la canfora: la quale se pure alcuno credesse che non ui fosse con buon temperamento, se ne accertano in tutte le altre gallie: nelle quali uedranno sempre la caldezza del muschio, & dell'ambra esser temperata dalla frigidità della canfora, et con amendue in esse galie sempre accompagnata. E quale altra confertione fa ciò conoscere: egli, che quella di Nicolò dietro alla sua gallia detta confertione Nera, composta pur di legno aloe, e d'ambra, di muschio, et di canfora: e le cui facultà sono ualorose, oltre che sia ottimo suffumigio

a siucopi, al dolore della madrice nato da cagione frigida, & a cōfortarla, & aiutarla al concipere, & prouocare i menstri. per la quale confettione, puossi assai bene operare questa gallia mofcata. Et già noi in Roma vedessimo d'essa effetto, & uole mirabile nel detto difetto di madrice in una gentildonna cpressa molto da quella.

Gallia mofcata di Nicolò.

Si prendono di mastice oncie due, di gomma arabica onc. una di cā fora scrop uno, tritisi ogni cosa sottilmente, & se ne fanno trochisci con buona acqua di rose stillata, & si fanno seccare in luogo ombroso, poi si pestano, & si fermentano tepidendogli con olio sambucino puro, e modo da ogni scordezza () Alle specie con l'olio madesatte, & macerate s'aggiunge di cinnamomo, garofali, & noci mofcate per ciascuno onc. meza, & si formano di nouo trochisci con acqua di rose mofcata, di drā ma una, e meza l'uno, & serbanli.

Osseruatione nella gallia mofcata di Nicolò.

Questa gallia mofcata di Nicolò Alessandrino vhitata. Nel cui testo (in quello interpretato dal Fuchio) si legge la quantità dell'olio scix onc. 4. & in alcuni altri, & greci, come ci hanno certati alcuni sapienti, scropoli quattro, onde habbiamo il luogo, auenga che habbiano al questi ultimi prestata piu fede, puntato da lunette: accioche peruenuti a tal passo i dispensatori si fermino, & lo considerino. Nicolò di Salerno espone questa gallia nel suo antidotario ma con modo pessimo, hauendo ai d'olio onc. quattro, e bollito alla metà con specie: il migliore modo, per quanto però conosciamo noi di comporla, è inuenire solamente il mastice, & la canfora, non essendo la gomma arca a liquidarsi con l'olio cō tanto d'olio sambucino, che basti, che mai eccederà li quattro scrop. & darui poscia le altre cose ben trite, & poluerate, & fatti i trochisci seccarli all'ombra, quindi retritarsi, & formarli di nouo con acqua rosa mofcata, ouero porre scropolo mezo d'ottimo mutchio nella compositione senza altrimenti dissoluerlo con acqua, ouero confettarli pure, si come nella descriptione è detto, pestando le tre prime cose, & formarne i trochisci con acqua rosata, & seccarli, & poluereggiarli, & in cuocerli con poca quantità dell'olio dell'olio detto, & ben caldi meschiarui l'al tre cose trite sottilmente, & farne massa, & trochisci. Mi ricordo, che ragionando con noi di questa gallia M. Agostino della Rocca Speciale di tempo, ci disse, che per virtù di sole dana a tutta la missione la quantità dell' onc. 4. dell'olio detto, il che forse può essere, essendo le cose molto di natura secche, & andandoui tempo. Negià per questo metta egli biasmo, no'l facendo con animo maligno, ma solo per crederlo ottimo, & che tale fusse la intentione dell'autore. Non dicono ne il primo, nel secondo Nicolò le facultà d'essa gallia: ma i suoi commentatori dicono

effere valorote in confortare lo stomacho debilitato da cagione fredda, & sedare il vomito, e'l flusso.

Trochisci d'alipta moscata di Nicolò.

Ti trochisci d'alipta moscata sono valorosi a fanciulli oppressi dalla asma, & da astrittione del petto, & che non possono ritenere il latte. fanno ottimo, e odorato profumo, & assumasi con altre medicine, & elettuarii. Onde a comporsi si prendono di laudano puro onc. 3. di storace calamita on. una, e meza, di storace rosso on. 1. di legno aloe buono due dr. di ambra dr. 1. di canfora scrop. uno, e mezzo: di muschio scrop. mezo d'acqua rosata quanto basta.

Osseruatione ne trochisci d'alipta moscata.

Questa descrizione d'alipta moscata è detta da Nicolò Miresio a' lefrandrino. Il Salernitano la descrive ancora nel suo antidotario, & vi aggiuge la preparatione a questo modo, che ne giorni caniculari si metano i due storaci, e'l laudano in un catino al sole couerchiati con un panno, che non gli entri la polue, & diuenuti teneri, si ripongano nel mortaio fatto ben caldo col suo pistello, & si incorporano fortemente insieme, si che si facciano negri, & subito vi s'aggiunga il legno aloe, la canfora, & l'altre cose, & si uniscano bene insieme con acqua rosata tepida, de la qual pasta se ne tolga on. 1. e sopra d'uno mortaio ben riscaldato, con una piana di legno si spiana sottilmente, come gionchi, & seruanli. Il qual modo è ottimo, ma deuasi prima tagliare da se il laudano minutamente, & così tritati almeno con le mane i due storaci, iquali così sottili sentitanno meglio i raggi del Sole, benché se sieno ottimi, & netti, saranno molli, & non occorrerà, che si tritino altrimenti. lo storace rosso non è, si come s'hanno pensato alcuni, il succo, & negro. Thimiamoma è quell'ottimo storace, il cui colore è flauo, puero alquanto rosso, e in sostanza ben grasso. le facultà d'essa alipta, non le ha dette altrimenti il Miresio, ma si bene il Salernitano.

Trochisci diarhodon di Mesue.

I Trochisci diarhodon sono efficacissimi alle febri antiche, & slemmatiche, & alle permesse d'humori, & a quelle, nelle quali si corrompe la fignia, & al dolore dell'estomacho, & alla sua humidità. si fanno in questo modo. si pigliano di foglie di rose aurei sei, di spigo odorato aurei due, di legno aloe altrettanto: di liquiritia aurei tre: di spodio aurei uno, di malice dram. due, e di zaffrano aureo mezo, confettanli con uino bianco, & fanno si trochisci d'una dramma l'uno.

Trochisci diarbodon di Nicolò.

Prendonsi di rose recenti dramme quattro: di spodio dramme due: di sandali rossi dram. una, e meza, e grani sette, di sandali bianchi drā. 1. & grani dodici: di zaffrano scrop. due, e grani sette: di canfora grani 7. 2. Tritasi ogni cosa, & si fermenta con acqua di rose, & se ne formano trochisci.

Osservatione ne trochisci diarbodon.

Queste due descrizioni di trochisci diarbodon, l'una di Mesue, e l'altra di Nicolò Miresio sono in uso: auenga, che piu quella di Mesue osferui da tutti. Quella di Nicolò si dispensa nelle compositioni di esso Nicolò. Et così quelli di Mesue, doue essi sieno, nelle sue descrizioni. Il modo di comporre l'una, e l'altra è chiaro, benché il Salernitano habbia che si prepari quella del Miresio, pestando prima le rose fresche senza intermissione per se in un mortaio di marmo: poi sopra ui si dien l'altre cose ben trite, & si facciano i trochisci, & si serbano le cui facultà ti ferite da alcuni moderni, sono di mondificare le parti interne, e confortarle. E opinione d'alcuni, che sieno una cosa medesima i trochisci diarbodon, e quelli di rose, per la similitudine del nome, ilche non approuano i più sapienti, essendo, e di nome, e di compositione, e di facultà differenti.

Trochisci di rose di Mesue.

Li trochisci di rose confortano lo stomaco, e'l fegato, uagliano alle febri flemmatiche, fanno lo stomaco disposto, e lo mondificano dalla humidità sua superflua. onde a farli, togliensi di foglie di rose dram. 10. di liquiritia dram. 5. di spigo nardo dram. 2. e meza. confettansi con uino ottimo bianco, & uolendo gli solutiui, lor si aggiungono di scammonea dram. 6.

Osservatione ne Trochisci di rose.

Questi trochisci di rose sono, che più si laudano, et che si offeruono, ci sono alcuni, che preparano quelli pure di questo nome scritti da Rasiz, & da Mesue ne suoi trapportati, c'habbiamo noi lasciati, non gli usand. Et forse, che li costumano costoro per hauerli il Suardo nel suo thesauro con nominatione di maggiori: & questi di Mesue di minori. Descrivono altri autori, altri trochisci di rose, rquali non si costumano.

Trochisci di rose, & d'eupatorio di Mesue.

I trochisci di rose, & d'eupatorio sono utilissimi, & prouati alle febri lunghe, & alle permieste, leuano il dolore, & le oppilationi del fegato, & l'itteritia. fanno così. togliensi di foglie di rose dram. 8. di spigo dre: di reubarbaro dram. 4. di spodio dram. 1. e meza, di liquiritia dr. tre, e meza: di succo d'eupatorio dram. dieci, & si confettano con manna.

Osservazione ne trochisci di rose, & d'eupatorio.

Questi trochisci sono costumati, e chiari. Il modo, che ui offeruiamo nel compergli è tale. pigliamo primamente di buona manna dr. 4. (che tanta quantità prouiamo sufficiente alla compositione) et la dissoluuiamo con poco di decoctione d'assenzio, & con essa mischiamo nel mortaio il succo dell'eupatorio condensato, & insieme incorporatigli, vi aggiungiamo le altre cose ben trite, & oe facciamo massa, & trochisci, & ternamogli.

Trochisci d'eupatorio di Mesue.

I trochisci d'eupatorio conferiscono alle febri calde antiche, e a suoi rigori. Sanano l'oppilationi del fegato, & della milza, & le posteme loro sono ottima medicina all'itteritia, & al principio della hidropisia. Hora si preparano in questa maniera. si prende di m^ana, & succo d'eupatorio, ana onc. 1. di rose, onc. 5. di spodio dram. 3. e meza, di spigo dr. 3. di reubarbaro, asaro, & anisi, ana dr. 2. e meza. si fanno trochisci con succo di herbe, & danli con quello.

Osservazione ne Trochisci d'eupatorio.

Costumansi molto q^{sti} trochisci d'eupatorio. la descrizione malamente si legge in piu testi per errore commesso da Stampatori nel carattere de pesi. Descrivono altri autori diuerse descrizioni di trochisci d'eupatorio: ma non si offeruano. il succo delle herbe, col quale ha lo autore, che si cōfettino, & si dieno, è secondo la openione di molti, quel che è tratto dalle 5. herbe, con le quali si compone il siropo bisantino, e l'acetoso di succo d'herbe non specie, che sono propriamente l'endiua, la boragine, l'apio, il finocchio, & i lupoli. B^eche a giudicio nostro non sieno già da riprèdere quei dispensatori, che come noi, gli dispensano col succo dell'endiua, d'uno de gli altri b^e chiarito, ouero cō decoctione d'assenzio, che tutti sono liquori cōueniētissimi all'intentione d'essi trochisci.

Trochisci di assenzio di Mesue.

I trochisci d'assenzio cōfortano lo stomaco, aprono l'oppilationi sue, e quelle del fegato. conferiscono alle febri antiche, & a dolori de membri nutritiui, & fortificano l'appetito: onde si togliono d'assenzio, rose, & anisi, ana dr. 2. succo d'eupatorio, reubarbaro, asaro, apio, amandole amare, spigo, mastice, & folio, ana dram. 1. si fanno trochisci con succo d'endiua, & danli con succo d'herbe.

Osservazione ne trochisci di Mesue.

Sono molto usati questi trochisci di assenzio nel modo posto da noi dauanti. Nel fine perche dice l'autore, & che si dieno con succo di herbe, s'hanno molti creduto, & l'hanno scritto, che sieno queste herbe l'istesse, che entrano nella compositione medesima, cioè l'assenzio, l'eupatorio, le rose, & l'apio. ilche, come di sopra dicemmo

Trochisci di spodio di Mesue.

I trochisci di spodio molto effiaci alle febbri acute, all'infiammazione dello stomaco, e del fegato, & alla sete ansiosa, & grande. Togliansi di spodio dram. 4. rose rosse dram. 7. seme di porcacchia, & succo di liquiritia ana dram. due, confettati con muccagine di pulio & fanfene trochisci di una dramma l'vno. Et s'usa con succo di pomi granati. Altri ui aggiungono i quattro se ui comuni, gomma arabica, dragantho, & zaffirano ana dramma una, e meza.

Trochisci di spodio con seme d'acetosa di Mesue.

I trochisci di spodio con seme d'acetosa uagliano alle febbri coleriche con solutione di uentre. leuano l'infiammazione dello stomaco, del fegato, & acquerano la sete continua. onde pigliansi di rose rosse dram. 2. di spodio dram. 10. di seme d'acetosa dram. 6. di seme di porcacchia palpa di sumach, & coriandri infusi in aceto, & torrefatti ana dram. 2. e meza: d'amido torrefatto, balaufti dram. 2. gomma arabica torrefatta dram. una, e meza. confettansi con succo d'agresta, & danli con qualche forte di succo stitico.

Osseruatione ne i trochisci di spodio con seme.

Si offeruano, come sono descritte, amendue le confettioni di questi trochisci. Gli ultimi cō seme d'acetosa sono chiarissimi, & non ui occorre sopra altra notatione. I primi nō da tutti sono preparati ad un modo istesso: parendo ad alcuni, che la ultima additione non ui debbia essere posta, e questo per cagione del zaffirano, che dicono essere caldo. Noi tuttauia consideratouelo con buona temperanza sempre ue lo mettiamo.

Trochisci di cappari di Mesue.

Li trochisci di cappari dissipano la durezza, & uertosità della milza, & a farli si prendono delle scorze delle radici di cappari, & seme d'agno casto ana dr. 6 di nigella, calameto, succo d'eupatorio, acoro, amandole amare, natturcio, armoniaco, foglie di ruta, & aristolochia rotōda ana dr. 2 di cipero, & scolopendria ana dr. 2. Dissoluasi l'armoniaco cō aceto, & con essa dissolutione si confettano insieme tutte le cose. Et dal sene uno aureo con uino, nel quale siano bollite radici di cappari, scorze di frassino, e di ramatice, ouero l'estremità delli suoi rami, & scorza di sale. Et sono di quelli, ecciocche sieno più potenti, che duplicano il pelo dell'armoniaco, & è meglio.

Osseruatione.

Essendo la confettione di questi trochisci chiarissima, & il modo di comporgli: non ui diremo sopra altro.

Trochisci d'agno casto di Rasis.

Li trochisci d'agno casto fanno al dolore della milza. 2 comporgli si togliono di seme d'agno casto, & di ramatice ana dramme 10. di seme d'en-

d'endiuiā, & di porcaccia ana dramme 5. fannoſi trochiſci, & danſene tre dramme con ſiropo acetato fatto con zucchero.

Oſſervatione ne trochiſci d'agno caſto'.

ſcriue Rafis queſti trochiſci nel cap. del dolore della milza, nel no-
no ad Almanſote, & laſciaui il liquore, con il quale debbono eſſere for-
mati: nōdimeno è chiariffimo ad ogni perito, che ſono idonei tutti queſi
liquori, che conferiſcono alla milza. Noi gli confeſtiammo con ottimo vi-
no, nelquale ſia bollito alquanto di ſeme d'agno caſto', ouero di ſcorze
di cappari.

Trochiſci di cipero di Meſue.

Li trochiſci di cipero vagliono alla correſtione , & mala digeſtione
dello ſtomacho, & al fetore della bocca, & ſono ſani, & prouati. onde ſi
piglia di gengiouo, cardamomo, noci moſcate, cubebe, macis, garofali,
gallia, & gomma arabica, ana aureo uno: di ſcorze di cedro, maſtice, &
ſquinanto, cipero, ſpigo, cinnamomo, mirabolani emblici , & l'eſtremi-
tà delli mitti ana aurei due. ſono di quelli, che ſ'aggiungono due carat-
ti di muſchio, & fanno trochiſci con mele paſſulatio, & gli vſano dopò
il vomito, & la purgatione del corpo con uino odorato .

Oſſervatione.

Queſti trochiſci di cipero ſono chiariffimi , & in uſo: nondimeno gli
coſumano i Medici poco nel tempo della ſtate, per riſpetto del ſegato,
eſſendo calda la loro temperanza.

Trochiſci d'anifi di Meſue.

Li trochiſci di anifi ſanano la febre antica, aprono le oppilationi, &
emendano la malitia del ſegato. Si fanno coſi. Prendonſi di anifi, & eu-
patorio ana dram. 2. di anetho, apio, ſpigo, maſtice, folio, aſaro, & aſſen-
zo, & amandole amare ana dram. meza: di aloë dramme due. Confeſtā-
ſi con ſucco d'aſſenzo, & d'apio, & danſi con ſiropo acetato, & con ſuc-
co d'erbe.

Trochiſci di lacca di Meſue .

Li trochiſci di lacca conferiſcono alle opilationi del ſegato, e della
milza, & alle febri antiche, è diuerſe, & all'aſcite, ch'è una ſpecie di hi-
dropiſia, & mouono l'orina. però toglieſi di lacca purgata, ſucco di liqui-
ritia, aſſenzo, berberi, ſucco d'eupatorio, reubarbaro, ariſtolochia lun-
ga, coſto, aſaro, amandole amare, rubia de tintori, ſeme d'anifi, d'apio, e
ſquinanto, ana dramma una. ſi confeſtano, & ſi fanno trochiſci d'vna
dramma l'vno.

Oſſervatione ne trochiſci di lacca.

Non ha queſta confeſtione il liquore, co'l quale debbono eſſere for-
mati i trochiſci. Ne meno l'hanno poſto Auicenna, Serapione, Rafis, &
Hali abate ne ſuoi di lacca, che hanno ſcritti da queſti poco differenti.

costumasi nondimeno tra dispensatori di formargli con liquori alla loro intentione conuenienti, che sieno aperitiui. Tra quali molto si lauda il decotto dello assenzo, ouero quello dello eupatorio.

Trochisci di canfora di Mesue.

Li Trochisci di canfora sono conferenti alle febri ardenti, alla sete grandissima, al seruore del sangue, & della colera rossa, & all'intemperanza calda dello stomaco, e del fegato. Sono ottimi all'itteritia, al tifico, & all'ettica. Si fanno in questo modo, pigliansi di rose dramme 4. di spodio, & liquiritia ana dram. due, di sandali citrini dram. due, e mezza. di zaffrano, seme di citrulli, di cocumeri, di melone, & di zucca, tra gâto, gôma, & spigo ana dram. vna, di legno aloë, cardamomo, amido, & canfora ana scropoli due: di zuccato bianco, & manna, ana dr. tre. confettansi con mucagine di psilio fatto con acqua rosa.

Osseruatione ne trochisci di canfora.

Intrauiene a questa cõpositione il medesimo, che fa quella de i trochisci di spodio, che conoscendola alcuni di frigida tẽperâza vi rimuouono, & biasmano il zaffrano: & quanto male faccino, assai bene lo conoſce ogni diligente dispensatore, che oltre che vi sia egli con facilità attissima a temperare gli altri medicinali, fa ancora, essendo cordialissimo, che tutta la uirtù dell'vna, & l'altra confettione penetri, & aggiunga al cuore. Di che tutte le medicine hanno oltre a tutte le altre facilità, che tengono, questa ancora di confortare, & già per questa ragione si ricordiamo di hauer letto, quanto riprendesse Auerroes filosofo eccellentissimo, tutti coloro, che da questa confettione ammettessero il il zaffrano. Il quale pure anco guardando la sua natura, si trouerà essere, alquanto costitettiuo, & tenere del terreo, & del frigido eccedendo però in lui la virtù calda: di modo, che aggiunge la sua essenza al secondo ordine di calidità, & al primo di siccità. Il che hanno tutti quei medicamenti, che non sono troppo caldi: ma vn poco stitici, & maturatiui. Onde ottimamente fanno i dispensatori a dimostrare amendue le compositioni dette col zaffrano. Ci sono pure altre descrittioni di trochisci di canfora di altri autori, le quali noi tacciamo, essendo solo lo intento nostro di dire delle usitate.

Trochisci di mirra di Rasis.

I trochisci di mitra prouocano i menstrui, & ferman le passioni venute della retentione di quelli. Hora si prendono di mirra dram. tre, di lupini ottimamente trituri dramme cinque, di foglie di ruta, mentastro, pulegio, ceruino, rubia de tentori, cimino, alla feuda, serapino, et opoponago, ana dramme due. si fanno trochisci di due dram. l'vno, de quali se ne da per ciascuno di vno con acqua, & doue sian certi grani di ginepro.

De viscosi, è la proprietà loro, come dell'agarico di purgare il ceruelo, i membri dell'intelletto, i nerui, i muscoli, e di traggere fuori le materie, che sono nelle parti posteriori. & circonuicine del capo, & quelle delle giointure. Modificano il petto, & il polmone da putridi, e grossi humori, & similmente lo stomaco, il fegato, la milza, le reni, & la matrice: sono vtili a tutti i membri interiori, & esteriori del corpo, & soccorrono a tutti i suoi dolori intrinsecchi, sono mirabili all'antico dolore della testa, alle verugini, & al morbo comitial: conferiscono alla pazzia, alla melancolia, alla infermità de nerui, & alle postume del ceruelle, & della milza, & delle reni. Vagliano all'asma, alla difficoltà del respirare, alle vlcere del polmone, & del petto: sanano il dolore del stomaco, del fegato, & delle viscere, curano tutte le opilationi, & gl'affetti, da quelle succedenti, si come sono la hidropisia, la itteritia, & la grossezza della milza. Prouocano l'orina, & i menstrui, uccidono i vermi, & a chi gli vfa fanno buon colore. Et sono di gran giouamento alla sciatica, al dolore delle giointure, & alle febri antiche nate da materie diuerse, & alla loro intermissione. Hora si preparano nella seguente maniera si piglia di agarico electo on. i. f. di gengiuo dra. i. & ser. i. di sal gemma nc. f. d'oximele quanto basta.

Observatione ne trochisci di agarico.

Veramente le virtù, dellequale sono dotati & virtuosi questi trochisci d'agarico, essendo le medesime, che attribuiscono Dioscoride, Galeno, & altri famosi medici, & di tutti piu copiosamente Mesue nel proprio c. d'ell'agarico, sono dignissimi molto, & preclari, chiamano quali tutti i dispensatori questa compositione agarico trochiscato, & altri agarico preparato, & credono certi, che differere cosa sieno gli trochisci nelle facultà dell'istello agarico, & s'ingannano: percioche fuori che della nominatione che tengono, & della formatione, sono vna medesima cosa, nè altro sono i trochisci d'agarico: l'agarico trochiscato, & agarico preparato, che il proprio agarico: ma però così confettato, fatto più vigoroso, & fatta l'operatione da se debole, & tarda, più sollecita, & gagliarda, & non già, come si hanno pensato alcuni, che così preparato, sia più tosto corretto, & emendato da alcun difetto, che egli ueramente ha uelle di poter nuocere, dato assai lutame. Il che certo non si proua, che sia vero. Et hoggimai, come assai bene dimostrano, & manifestano i fauori scrittori, è l'agarico non solamente medicina utile, & sanighiare a tutte le parti del corpo, ma ancora è da se sicuro, & benigno. E bẽ vero, che non tutti gli Speciali lo preparano ad vn modo istesso, che di quelli sono, & la più parte, che l'osservano fatto d'agarico, di gengiuo, & di sal gemma cõ la formatione dell'oximele nel modo, che noi ancora, seguendo il comune vso l'habbiamo descritto, e chiamalo così agarico tro-

chilcato. Altri sono, che lo offeruano in quella compositione detta da Mesue, cō parte vna di agarico, & il terzo di sal gēma, & siropo acetato in luogo della manna, cō laquale scriue egli essere confettato molto eccellētemēte. Et altri, & q̄sti sì, che si credono de gli altri tutti operat meglio, per dirlo Mesue di mente di Galeno, ilche non disse esso Gale-
no giamai, le forse nō è in qualche sua opera p̄duta: lo confettano ò in massa, ò in trochisci con polue schietta di agarico, & infusione di gēgio uo fatta di ottimo vino biāco. I quali modi p̄uati tutti da noi piu uolte per conoscere il migliore, & q̄llo offeruare poi sēpre, habbiamo il pri-
mo conosciuto p̄ il peggiore: perciocche nō solamēte è esso agarico a tal modo p̄parato più atto a mouere il vomito p̄ l'oximele, colquale è for-
mato: ma ha ancora q̄sto difetto, che p̄ la misturagine, che vi è del gen-
giouo, del sal gēma, e dell'oximele, nō v'è la metà di sostāza di agarico
& talhora meno ancora, secōdo che si troua bē cotto l'oximele. Di che
noi più volte tenēdone cōto al cōporlo, habbiamo pesata la massa tutta
& trouata la onc. 4. e meza, nō vi essēdo altro, che vna onc. e meza di
agarico. onde molti più da auaritia indotti, che da bōtā hāno uoluto, &
vogliono nelle loro botteghe, che si offerui questo tale agarico. Di che
poi non si hāno i Medici a marauigliare se sia debole nelle operationi
Douriano bē coloro, che pure uogliono offeruare q̄sto, & faria nel ma-
le più cōportabile, nō cuocere lo oximele a p̄fettione, & darne sēpre il
peso doppio: che rāto potria, quanto la parte integra della metà. Quel
cōfettato della terza parte di sal gēma, che sia lo agarico, & q̄llo anco-
ra composto di polue semplice di esso agarico, e insieme di gēgiouo in
vino biāco fa ottimamente, se sarà fatto di fresco, la operatione: ma in
durito, & uenuto di tēpo, pare nō riesca, sono bene di tutti migliori, e
degni quelli trochisci fatti di parte una integra di agarico, & il terzo di
sale gēma cō la formatione di ottima māna dissolta cō un poco di uino
biāco, ottimoje di sottile sostāza. Et questi sono pur descritti da Mesue
nel luogo mostrato nel c. dello agarico, laquale è propriamēte tale. P̄ē-
dasi di agarico eletto oncie 3. di sal gēma chiaro onc. 1. di manna noua
dramme 6. Tritasi il sale, & dissoluasi in un pigmatino al fuoco con ui-
no bianco in debita quantità. Et dis fatto che sia, ui si metta pute all'ho-
ra la manna, & si struggia, & così cō questi due dissolti, & con lo aga-
rico già ridotto in polue sottile col fregarlo sopra di uino staccio si
farà massa, & operasi. Et è questo agarico tra gli altri, come habbiamo
detto molto degno, & piu piaceuole ancora, & meglio comportato da
ogni stomacho, che non gli rende nausea: & mantien si anco meglio
composto. Et così hauessimo pur noi autorità, quanto faremmo che si
introducesse confettato a questo modo ad uito generale. Nondimeno
per quanto potiamo, preghiamo i migliori, & piu. degni Medici, che

fac-

facciano, che la offeruano in questa preparatione i suoi Speciali, che gli promettiamo, che appresso all'vtile de gli infermi, ne ripoteranno egli no laude, & honore. Ne altro già, come poco fa dicemmo, è altra cosa l'agarico ne modi detti confettano, che il medesimo agari o migliorato & cresciuto di vigore: onde agarico vigorato è piaciuto ad alcuno di nominarlo, & fatto potente, & presto alla operatione, senza il cui uigore, come habbiamo pur detto, & che ha detto Mesue, è da se debole, & tardo. Et se pure non volessero alcuni Speciali, nel suo modo ostinati, offeruare questa sì fatta mistione di agarico con la manna, vogliano almeno offeruarlo riformato con melicrato ilquale pure, si come si legge nell'agarico in Mesue d'auttorità di Humain, gli accresce, e accelera le forze. E il melicrato il medesimo, che l'acqua melata, ouero malsa, qualunque per uino mulso lo dica Mesue nel suo antidotario. Il modo di farlo, secondo Dioscoride, è di cuncere insieme due parti di acqua piovana, ouero di fonte, con una di mele, che si consumi la terza parte, non lasciando però di porui il terzo di sal gemma.

Trochisci alandabal di Mesue.

I trochisci alandabal, che si metton nella hiera di Hermete, & nelle altre compositioni in luogo della coloquintida, così si fanno. Prendonsi di polpa di coloquintida bianca, leggiera, & purgata dalli semi oncie dieci, si taglia con misura, & fregasi con oncia una di olio rosato. Poscia si confetta in trochisci con dramme sei di luto di dragantho, di gomma, e di bdellio per ciascuno macerati per quattro giorni in acqua rosata seruente, & seccansi all'ombra, & di nuouo pestansi sottilmente & con lo auanzo del luto predetto si riformano pure in trochisci, & si amministrano.

Osseruatione ne i Trochisci alandabal.

Il medesimo sono questi trochisci, che è la coloquintida corretra, & emendata di quei uitii, coi quali non castigata, tanto può offendere, essere molto nociua allo stomaco, al cuore, & al fegato, & potente a corrumpere, & souuertire le uiscere, & tutto il corpo, e aprire le bocche delle vene con uscita di sangue, & scorticare tutti quei luoghi, doue ella passa, oltre la uiolente, & difficile sua operatione, soluendo co' dolori & fastidio. Su questa compositione, per leggerli in alcuni testi di coloquintida on. 10. & in alcuni altri dramme 10. & forse per difetto d'interpreti, o d'impressori, è auuto, che parte de' piu saui, che vi habbiano scritto sopra, hanno voluto, & uogliono, che sia la iscrizione uera di oncie dieci. Et altri ad essi contrarij di dramme dieci. Et così sono de' gli Speciali, che gli preparano al primo modo, & de' gli altri al secondo. Noi per conoscerne il migliore, & piu uero, gli habbiamo preparata di ambedue le guise, & sempre habbiamo trouato il primo modo

migliore: perciocche non tanto ella confettione è oleosa, si come è quella delle dramme, ne tanto debole di coloquintida, non ve n'hauendo altro, che vna dramma per due, che vi sieno con grani 36. di misturaggine, & quella delle oncie per ogni dramma, e grani 18. e mezzo, che tēga di misturaggine, ne tiene dramme tre di coloquintida, & ha questa delle onc. vera somiglianza a quella compositione pure esposta da Mesue, doppò la ratificatione di essa coloquintida, che fa Serapione, & il Greco, macerandola l'vno con decottione di ruta fatta d'acqua mulla, & efficcata poi data con quella. Et l'altro formandola in pilole cō eguale portione di laudano: poscia hauerla fregolata con olio rosato. Si legge questa preparatione di coloquintida nel suo proprio capit. di Mesue doue egli così la espone, dicendo. Noi ancora, cō le forbici la tagliamo minutamente, e la meschiamo con colla, ò muccagine fatta di dragantho, ò di bdellio, & la lasciamo che si secchi. & la tritiamo poi sottilmente, e con laudano, ò mulla, ò mastice dissolto con olio rosato, la formiamo in trochisci. Iquali, olere che si mettono in tutte le compositioni in luogo della coloquintida, si come è detto di sopra, hanno l'istesso potere della medesima coloquintida, & con più sicurezza, essendole leuata la mordace sua acrimonia, & messoui quelle cose, che presto la fanno correre purgano la flemma, gli humori grossi, & viscosi, trahendogli dalle profondità, & parti distanti delle membra. laqual operatione si stende fino a nerui, & alle giunture, & è ualorosa molto a suoi dolori, & massimamente alle siatiche, & alle podagre nate da frigidità: & pche mondificano ualentemente il ceruello, i nerui, i muscoli, le giunture, il petto, & il polmone si danno ne dolori antichi di testa, & di tutto il craneo, nella epilepsia, nella apoplezia, nelle vertigini, nella flussione acquosa de gli occhi, & similmente all'alma, & alla tosse antica.

Trochisci di Alchechengi di Mesue.

I trochisci di Alchechengi sono efficaci all'ulcere delle reni, & alla dissuria dogliosa. hora toglionsi di grani d'Alchechengi dra. 3. di seme di melone, di citrulli, & di zucca, ana dr. 3. e meza: di gomma arabica, dragantho, incenso, sangue di drago, pignoli, amandole amare, papaueri bianchi, amido, succo di liquiritia, & bolo armeno, ana dr. 6. di seme d'apio, & di biofciamo, carabe, sigilli di lemno, et opio, ana dr. 2. Dasse ne una dra. con giuleppo, ouer hidromele.

Offeruatione ne trochisci di alchechengi.

Da tutti generalmente sono questi trochisci di alchechengi offeruati.

ti. nella compositione non pone l'autore con quale liquore, si habbia es-
sa a formare, onde molti Speciali consigliati da loro Medici g'i confet-
tano chi cò giuleppo rosato, chi col uiolato, chi con l'bidromele, & chi
col succo delle frondi de gli alchechēgi: Altri ancora sono pure da Fisici
peritissimi consigliati, che gli confettano con or. c. i. di frutti d'alche hē
gi mentre sono freschi, & tenersi, s'è fuor di stagione, sì che sieno secchi,
gli macerano in alquanto d'acqua di rose, & ne formano essi trochisci.
ilqual modo piaciuto molto a noi, sempre l'habbiamo osservato, & of-
servamolo tuttauia, auertendo però, che tutta la somma de gl'alchechē
gi, intendendoui quelle delle dram. tre della compositione, & questi
della confettione non habbiano ad essere in tutto piu d'oncia una. si co-
stumano ancora a due guise, l'una come sono descritti, con opio, & l'al-
tra senza.

Trochisci di carabe di Mesue.

I trochisci di carabe costringono, & leuano il flusso del sangue, che
da chi che sia luogo deriuua. Però piglianfi di carabe aurei sei: di corno,
di ceruo adusto, gomma arabica assata, coralli adusti, dragatbo acacia,
beusfide, balauiti, mastice, lacca, e papaueri negri assai, ana aurei due
d'olibano, zaffrano, & opio, ana aureo uno, e mezzo. si fanno trochisci di
di vna dramma l'vno con muccagine di seme di psillio.

Osseruatione ne trochisci di carabe.

Essendo la compositione di questi trochisci assai chiara, non uo cor-
re sopra altra notatione. l'beusfide è il succo delle figlie, & di l' fiori
dell'herba detta barba bircina, secondo la cetterza fatta da faustissimi, au-
tori, differente dall'ipocistide, ouero ipoquistidos, ch'è il medesimo
succo tratto dal fongo, che pur nasce a piè della detta barba bircina,
che sia l'assatione, & l'adustione, che l'una, e l'altra occorre ne si mplici
di questa confettione, lo diremo al suo luogo nell'osserritatione.

Trochisci di terra sigillata di Mesue.

I trochisci di terra sigillata d'inuettione di Mesue sono saluberrimi
allo sputo sanguinolento tolti con aqua di pian'agine, & a chiunque
v'è il sangue dal corpo & fermano il flusso, che egli fa per il naso liniti
sù la fronte. Et questo fanno ancora al flusso delli menstrui intrinsecchi
nella matrice, ouero posti sopra il pettignone. Si gettano ancora nella
vesica quando si orina il sangue, & in tutti que' luoghi si ritrono, doue
egli irrita, & scoria. si fanno così. Si prendono di sangue di drago, gom-
ma arabica assata, ramich, rose, & loro seme. amido assato, spodio, aca-
cia, ipoquistidos, lapis hematitis, beusfide, balauiti, bolo armeno, ter-
ra sigillata, sedengi, coralli, & carabe ona dr. 2. di perle, dragantho, &
papaueri negri ana drama vna, e meza: di seme di porcacchia assata, di

corno di ceruo adusto, incenso, galle, zaffrano, ana dram. due. si fanno trochisci con acqua di piantagine, & dallene con decottione di spodio, di goinma, di spigo, & di bolo armeno. Et è talhora di necessità, che si mettano in tutta la compositione due dram. di opio; & talhora, & piu, e meno, secondo ch'è il bisogno. Et la loro amministrazione a tre modi. Al flusso del sangue del petto, ò del pulmone si danno con acqua di porcacchia, alla escoriatione cog rob di corogni, ò altro, che sia stittico. Et a l'andata del sangue dalle parti da basso, vi si gettano con acqua di virga pastoris.

Osseruatione ne trochisci di terra sigillata.

Sono molto in costume questi trochisci di terra sigillata, iquali scrivendogli, ci fanno ricordare, che non poco ci dettero di fatica la prima volta, che li componessimo, & fu in Roma, doue per rintracciare, & sapere, che cosa fusse il sedenegi, già da noi di sopra nel philonio persico dichiarato per il lapide ematide, & non contentandosi di vedere quel tutto; che tanti autori ui hanno sopra scritto, volemmo ancora, che da vn M. Cosate Pugliese huomo erudito nella medicina, & dottissimo nella lingua Greca, Arabica, & Latina, ci facesse chiaro, se qsto nome arabo di sedenegera il lapide ematide, ò il seme di canape, ò ql di fumistetre, ò l'hipocistide, ò cosa altra, si come hanno scritto molti. Il quale oltre alle buone ragioni, che egli ci assegnò, ci fece conoscere sopra vn suo vocabulario arabesco, che sedenegi, ò schedenegi era il lapide ematide, che in piu di venti altri nomi simili, che tutti poscia notaron i Reuerendi di Araceli, che insieme tutti ei abboccassimo a ragionare poteua esser detto. E così tai nomi secondo gli aceti, coquali erano detti, & scritti, si come auiene in tutte le lingue, seruiano ad altre cose: onde mancando in questo sedenegi della presete cōpositione l'aceto, che in alcuno testo, per difetto de traslatori, mai non ue l'habbiamo trouato. non sapea egli conoscere, qual cosa si fusse. Si che restādo noi nel pelago primiero, stimassimo esser men male farne la compositione senza esso seme di canape, che vogliono molti, che sia senza l'accento il sedenegi. Ilqual seme, quantunque possa, si come dicono alcuni dislecicare molto per la sua caldezza, è nondimeno il suo temperamento contrario a tutta la compositione. Ne già di venticinque altri semplici, che vi sono, ne è alcuno di simil complessione, oltre che sia molto nociuo allo stomaco, & alla testa, generando di mali humori non lasciando però di porui il lapide ematide, confacendouisi molto. Di porui l'opio, ne vogliono pure gli altri di spensatori consiglio dalli loro Medici. Noi gli offeriamo senza, & così pensiamo, che faccia la piu parte de gli Speciali, & forse tutti. Ne già merita questa offeruanza riprensione, non essendo il giungerui l'opio cura de Speciali.

Trochisci rossi di Giovanni da Vigo.

I trochisci rossi modificano ciascuna carne cattiva, et callosa, et uagliano marauigliosamente alla fistula, et all'ulcete carnose. si compongono così. si toglion di mollica di pane crudo, et bene leuitato oncia di solimato eletto, et fortissimo oncia una, di minio oncia meza, s'incorpora ogni cosa insieme, pestando con alquanto d'acqua rosa, et si fanno trochisci a forma di pignoli, et seccansi nel forno non molto caldo sopra d'una tauola, et serbanli.

Osseruatione ne trochisci rossi.

Questi trochisci sono di Giovanni da Vigo, che li descrive nel suo aridotario, gli nota esso ancora, ma piu deboli assai nel quingo libr. delle additioni, non ui hauendo piu di tre dram. di solimato, et due dramme di minio, et le onc. 4. pure di mollica di pane crudo con la istessa formatione d'acqua rosa, et che si cuocono su una tegola nel forno. Matiano suo discepolo molto eccellente, gli descrive nel suo compendio fatto pur sopra Giovanni da Vigo di altra compositione. Fa, che si tolgano di acqua di piantagine oncie sei, con la quale si bolle oncia meza di solimato trito, sino che si consuma la quarta parte dell'acqua, et che poi lasciatali per un giorno si impasta con essa tanta farina tortile, che basta per fare essi trochisci, aggiungendoui tanto minio, che gli colorisca, et che poi si seccano nel forno, ouero al Sole.

Trochisci di Gallia Sebellia.

Pigliasi un'oncia, et meza di rose fresche, et humide, et pestansi diligentissimamente in un mortaio di marmo, et quindi ui si aggiunga meza dramma per sorte di ottimo, et eletto aloè, di garofali, di gomma arabica, et di ipica inda, due di sandali citrini, et tre di ramich, poluerizansi tutte queste cose sottilissimamente, et con le rose pestansi, et sopra ui si sparga alquanto di acqua rosa, nella quale infusa ui sia gomma arabica et di nuouo pestansi, dipoi un'altra uolta ui si aggiunga acqua rosa con gomma arabica, et questo facciasi per un giorno. polcra si aromatizino con una dramma, et due scropoli di mulchio, et mezo aureo per sorte di ambra, et di canfora.

Osseruatione.

Confortano questi trochisci il stomacho, et il cubre, et il fegato, si come scriue Mesue, ma non sono molto in vso.

Trochisci di Gallia magna.

Tolgasi una libra de succo de datoli acerbi, et bollano alquanto, & quin-

quindi colansi, & nell'acqua vi si pongano 3. onc. di galle fresche sottilissimamente poluerizate, & bollano tanto, che ne diuega come liqui-
do mele: poscia pigliasi mez'oncia di foglie di rose, sette di rane, & me-
za per sorte di cardamomo, di seme di frassino, di garofali, di noce mo-
scata, di mastice, & di legno aloe, tre di cinnamomo, cinque di sandali
citrini, cinque di zaffrano, & un'oncia di gomma arabica. pestansi, &
staciansi, & mescolansi col succo sopradetto, & tal mistura gettosi so-
pra una pietra di marmo di oglio di mandele dolci untà, oue lasciasi
tanto, che si secca. quindi poluerizasi sottilissimamente, & aromatizan-
si con mezzo aureo di muschio, & con acqua rosa facciansi trechisci for-
tissimi, & all'ombra seccansi.

Trochisci di Anisi, o di dieci semplici.

Pigliansi quattro dramme di anisi, vna per sorte di mastice, di spiga
di apio, di allieno romano, di asaro, & di foglio, una, & meza di mando-
le amare, due di aloe, & quattro di succo d'eupatorio.

Trochisci di sandal.

Tolganli otto dramme per specie de i tre sandali, quattro per sorte
di spodio, di seme di cocumero, di zucca, di citruli, & di portulaca, sei
di rose rosse, una di cantora, sei di berberi, o del suo succo, & quattro
di bolo armeno.

Osseruatione.

Questi trochisci non sono molto in vso, & Mesue ne ha due descrit-
tioni, delle quali la miglior è questa.

Trochisci di Alchadicon.

Pigliansi due dra. per sorte di calcina viua, & di arsenico citrino, una
per specie di atramento, di fior di rame, & di alume, meza per ciasche-
duno di galle, di acacia, & di balaustie. pestansi tutte queste cose in vn
mortajo di bronzo con aceto forte sottilmente 5. giorni, quindi faccian-
si trochisci, & in vn vase di uetro in luogo freddo seruanti.

Osseruatione.

Tali trochisci non sono in vso, ne descritte questa sorte Mesue nel
cap. del polipo del naso.

Trochisci di orobo.

Tolgasi tanta farina di orobo, quanta che alcuno vuole, & con mele
se ne faccia pasta, quindi se ne formano trochisci, & seccansi nel forno.

Osseruatione.

Ne narra la descriptione Mesue nel cap. delle piaghe, & delle vlcere
delle gengiue, & fanno nascere buona carne.

Trochisci di garofali.

Pigliasi una dramma per sorte di garofali, di scorze di cedro, di cipe-
ro, di spica, di noce muscata, di gallia muscata, di legno aloe, di cinna-
momo,

momo, di macis, di cubebe, & di cardamomo maggiore, & quattro grani di muschio, se ne fan trochisci con acqua di pomi.

Osseruatione.

Sono scritti tali trochisci da Auicenna nel cap. 3. oue si racconta del puzzo, ò f. ttore della bocca.

Trochisci di agarico.

Pigliansi cinque dramme di ottimo agarico, vna di gengenno, una, & meza di sal gemma, una di mastice, vna, & meza, di calamo aromatico due di turbith, vna d'anisi, & due di aceto, se ne fan trochisci, & con acqua calda danfi.

Osseruatione.

Questi trochisci sono descritti da Pietro d'Abano nel capito. del vomito.

Trochisci di spiga.

Tolganfi tre dramme per specie di fiori di squinanto, di rapsia, di le gno aloe, di cinnamomo, & di reubarbaro, vna per sorte di croco, di mirra, di apio, d'anisi, di pepe, & di colfo, tre per ciascheduno, di seme di calamo aromatico, & di spigo nardo, due di bdellio, una per sorte di mastice, & di storace liquida, & meza di armoniaco. faccianfi trochisci, che pesino una dramma l'vno.

Osseruatione.

Sono descritti questi da Francesco Pedemontio nel capit. oue si racconta delle aposteme del stomaco: ne ha etiamdio Rasis nel nono lib. ad Almanfore vna descrizione non molto dissimile a questa, & non sono troppo in vito.

Trochisci di alume.

Pigliansi parti vguali per sorte di galle, di alume, di acacia, di fior di pomo granaro, & delle loro cortecce, di succo di hipoquistidos. pestasi, & con decocti one delle scorze di mezzo delle grande, di balauistic, & di rose se ne faccia pasta, & quindi formanfi.

Osseruatione.

E narrara pur questa descrizione dal medesimo Francesco Pedemontio nel cap. del tenesmo.

Trochisci di crocomagnetis.

Pigliansi tre dramme di zafirano, vna, & meza per sorte di rose, di ameos, & di mirra, due scropoli di xilobaloe, informansi trochisci con acqua rosa.

Trochisci di coralli.

Tolganfi quattro dramme per sorte di coralli rossi, di cinnamomo, di mirra, di amomo, & di papauero: di squinanto, & di croco ana dra me due: di calamo aromatico: di xilobalsamo, di cassia lignea, di folio,

di mastice, di sa, di polio montano, di asaro, di pie di colombo, ana dr. una, tutte queste poluerizansi, & con uino confettansi, & faccianli trochisci, & all'ombra seccansi.

Trochisci d'incenso.

Pigliansi dieci dr. d'incenso, due & meza per sorte di cubebe, & di cardimomo, la sesta parte d'una dr. per specie di canfora, di gallia, e di garofali, faccianli trochisci, che pesano un'aureo l'uno.

Osseruatione.

Questi trochisci non sono in uso, ne li descriue Rasis nel 9. libro ad Alm. nel cap. della passion cholericca.

Trochisci di balaustie.

Tolga si parti vgnali per sorte di galle, di seme di tamarisco, d'incenso, & di balaustie: di opio, & gomma arabica ana la metà d'una parte informinsi trochisci, che pesino due dramme.

Osseruatione.

Sono descritti pur questi criandio da Rasis, nel medesimo lib. nel c. del flusso del uentre.

Trochisci di tamarisco.

Pigliansi tre dram. per sorte di seme di agno casto, di seme di tamarisco, & di seme d'endiua: la quarta parte d'una dr. di scolopendria. se ne fanno trochisci, che pesano 2. aurei, i quali dianli con siropo a croso.

Osseruatione.

Sono scritti questi trochisci da Rasis nel lib. delle diuisioni nel cap. delle medicine splentiche.

Trochisci di Mezereon.

Pigliansi sei dramme per specie d'anisi, di seme di apio, di calamentto hortulano, di menta, di petroselinolo, & di ameos: quattro per sorte di opio, di castoreo, di pepe bianco di macropepe, di mirha, di assenzo & di sisimbrio: & dodeci di scorze di cassia. si confettano con mele, & se ne fanno trochisci.

Trochisci di rubea.

Tolganli dodici dramme di rubea, una dramma per sorte di radici di capparri, di aristolochia longa, & di radici di liquistia. componganli con siropo aceroso.

Trochisci di cuscuta.

Pigliansi tre dramme per sorte di seme di citruli, di semi di portulaca, et di semi di basilico carmeno: vna dramma, et meza per specie di spina bianca, di fumoterre, di dragantho, di amilo, et di gomma arabica: quattro per ciascheduno di spodio, di turbith, et di semi cuscuta, tre ta di manna, & altre tante di zuccharo, et tre di zaffrano, confettansi co acqua, et mele.

Trochisci di croco.

Tolganſi ſei aurei di croco, duoi di mirra, vno, & mezo di ſucco di agreſta, & di vitriolo bianco, ſette di alume di piuma, cinque di vitriolo giallo, tutte queſte coſe polueriſanſi, & con vn vin garbo cōſettanſi.

Oſſeruatione.

Sono deſcritti queſti trochiſci da Auic. nel lib. 3. Fen. 1. c. del dolor di teſta fatto da calore del ſole.

Trochisci di belleboro.

Piglianſi tre aurei di belleboro bianco, ſedeci di nitro, & tre di zaffrano. peſtanſi, & con aceto conſettanſi.

Oſſeruatione.

E narrata queſta deſcrizione pur da Auic. nel quarto lib. nel c. della cura delle orecchie, che alcuna volta ſi chiudono.

Trochisci di bdellio.

Pigliaſi dieci dram. di roſe poluerizzate, due di ſpica aromatica, vna mirra, una & meza di coſto, vna di maſtice, vna, & meza di mandole amare, & tre di bdellio, peſtanſi ſottilmente, & il bdellio diſſoluafi in vino, & con quello le altre coſe conſettanſi, & faccianſe trochiſci.

Oſſeruatione.

Tali trochiſci ſono etiandio ſcritti dal medefimo autore nel lib. 3. Fen. 14. nel cap. delle apoſteme.

Trochisci di carta abbruciata.

Tolganſi dieci dram. di arſenico bruſciato, dodeci per ſorte di ſquame di rame, di alume, ſcaiola, di galle, & di calcina viuua. faccianſi trochiſci con ſucco di arnogloſſa, cioè piantagine.

Oſſeruatione.

Queſti trochiſci ſono narrati da Auic. nel lib. 3. Fen. 16. nel ca. della ſcorticatione dell'intefſtini, & delle vlcere.

Trochisci di chelidonia.

Piglianſi quattro oncie per ſpecie di ſucco di radici di chelidonia, et di vrina di fanciullo, tre di calcina viuua, vn'oncia di arſenico citrino, bollano inſieme il ſucco & l'vrina, e poi ſopra vi ſi gitta la calcina, quin di coquanſi a fuoco di legne, finche il ſucco, & l'vrina ſiano conſumati, poſcia le altre coſe aggiunganſi alla calcina, & ſe ne faccianſe trochiſci.

Oſſeruatione.

E raccontata queſta deſcrizione da Bartolomeo Montagnana per vn leggier tettorio, ò veſicatorio.

Trochisci di calcanto.

Tolganſi ſei dramme per ſorte di rame bruſciato, di vitriolo del
qual

qual si fa l'inchioftro, due di fior di rame, & una dram.e meza per specie di fal armoniaco, di fale roſſo, & di arſenico ſublumato, peſtanſi, e la ſcianſi coſi per una ſettimana , quindi faccianſi trochiſci con ſucco di ruta.

Oſſervatione.

Sono ſcritti tali trochiſci nell'antidotario di Gulielmo Piacentino.

Trochiſci di ſcolopendria.

Pigliaſi mez'oncia per ſpecie di ſcolopendria, biſſopo, praſſio, di frutti di tamarifco, & di cortecce di radici di cappari due dra. e meza per forte di ſeme d'agnocafſto, di ſeme di ruta, di gentiana, & d'ariftolochia rotonda, & di fiori di ginſtra, & una, e meza d'armoniaco diſciolto nel l'aceto, col quale l'altre coſe componganſi, & faccianſi trochiſci.

Oſſervatione.

Ne racconta la deſcrizione Nicolò Fiorentino nel quinto cap. oue ſi narra dell'opilation della milza.

Trochiſci di cicale.

Tolganſi meza dramma per forte di millium ſolis, di pentáſil-ne, di ſeme d'vrica, di oſſi di citegie, di ſeme di naſturtio di petroſem-lo macedonico, & di tattare, di uin bianco, tre per ſpecie di ſangue di bacco, & di cicale, un'oncia di galága, ana dramma, & meza per ciaſcheduno di olio muſcellino di ſpico nardo, & baſſamino, tre di ſaſiſſiagia, peſtã ſi, & faccianſi trochiſci, & all'ombra ſeccanſi.

Oſſervatione.

Recita ſimilmente queſti trochiſci Nicolò Fior. nel quinto cap. della cura della pietra.

Trochiſci di Aſfodello.

Pigliaſi mez'oncia di ſucco d'aſfodello, due dramme di calcina, & una d'orpimento confettanſi, & ſeccanſi al ſole nel meſe d'Agotto.

Oſſervatione.

E raccontata etiandio queſta deſcrizione dal medefimo autore nel ſettimo cap. oue ſi narra delle medicine, che diminuiſcono la carne, ò la corrodon.

Trochiſci di calcina.

Tolgaſi calcina poluerizata, & meſcolafi con mele, & pongaſi in vna olla noua, la quale metafi in un forno, oue laſciaſi tanto, che la calcina ſ'abbrucia.

Oſſervatione.

Sono ſcritti queſti nel medefimo luogo, che quelli di ſopra, & non ſono molto in uſo.

DISTINTIONE²⁷¹ DELLI SIEFFI



SONO i sieffi, così detti da gl' Arabi, medicinte per l'occhi, & il medesimo à presso di Greci sono i Colliri, benchè i moderni facciano tra loro questa differenza, che di soffi, & liquiditi i sieffi con qual si voglia liquore (che duri, & secchi si serbano) gli chiamano Colliri. Alcuni per la figura, in cui si formano oblonga, e tonda simile all'ossa de dattoli, hanno detto ciò farsi a cagione sola, che sieno più facili al fregarli sopra di una Cote, questa è vna pietra bigia, con la quale danno il taglio i rotatori alli coltelli, fa la quale liquiditi pare, che prendano ottima facoltà ne gli affetti de gli occhi. debno le cose, che vi entrano essere più di quelle d'altre compositioni pestate.

Sieffi bianco di Rasis.

Il sieffi bianco conferisce all'obtralmia, & dolore de gl'occhi, onde prendansi di cerusa lauata dram. 10. di sarcocolla grossa dra. 3. di dragantho dramma una: di opio dramma meza. Et di tutti si fanno forme simili alla lente.

Osseruatione nel sieffi bianco.

Descrue questi sieffi Rasis nel terzo ad Almanfore, doue parla della obtralmia, cioè postema de gl'occhi, si costuma a due guise: l'una con opio & l'altra senza. Alcuni seguendo il thesaurò costumano quelli bianchi, e posti da Mesue di mète del figliolo di Zacharia nel cap. dell'obtralmia. la qual còpositione è di cerusa lauata dram. 4. di sarcocolla grossa tre dram. di amido due dram. di dragantho dram. una: d'opio dram. meza: formata con liquore a gl'occhi conueniente. Nel qual luogo pur si leggono altri sieffi, che non si costumano d'altri autori utilissimi, e eccellenti. Questi di Rasis, che s'osservano si formano cò tanto tolamète d'acqua di rose eletta, che basti a smozgere il draganto; col quale poi se impastano insieme tutte l'altre cose, & si fanno i trochisci, e seccasi. Altri costumano que' sieffi bianchi pur riferiti da Mesue nel luogo mostrato di mète d'Abuali, ualorosi nel principio, e augumèto dell'obtralmia fatti con dr. 10. di cerusa di sarcocolla nutrita in latte d'asina, ouero di donna, tant'altro di gomma arabica, & amido ana dr. 5. di draganto 3. di opio dr. 1. e meza, confettati con acqua. Altri: quelli costumano detti delicati da Galeno nel quarto della còpositione delli medicamèti nel secondo luogo fatti con dramme 16. di cadmia lauata, di cerula dram.

me otto di amidò, gomma arabica, & draganto ana dram. quattro : di opio due dramme, & confettanfi con acque pluuiale.

Sieffi d'incenso di Mesue.

I sieffi d'incenso maturano l'ulcere de gl'occhi. però toglionfi d'incenso dram. 10. d'armoniaco, & sarcocolla ana dramme cinque, di zaffrano, dram. due, & confettanfi con mucaggine di fien greco.

Sieffi di piombo di Mesue.

Il sieffi di piombo riempie, & faldà l'ulcere de gli occhi. hora pigliasi di piombo adusto antimonio, tucia lauata, verderamme abbruggiato gomma arabica, & dragantho, ana dramme otto, d'opio dram. meza, si confetta con acqua pluuiale.

Offertatione.

Sono questi due sieffi di Rasis descritti da lui nel 9. ad Almanfore nel capitolo dell'ulcere de gli occhi. Et ripostianco da Mesue nel cap. pure delle ferite, & ulcerationi de gl'occhi. si legge in quelli d'incenso, d'armoniaco, & di sarcocolla nell'istesso ordine ana dram. meza, & questo per errore della litera s. tolta in medicina per mezo, & da gli abba-chisti per cinque.

Sieffi di memithe di Rasis.

Il sieffi di memithe rinfresca, & restringe fortemente, & sono salutiferi ne difetti de gl'occhi, & massimamēte nel principio del male. trassisi il succo d'herba memithe, & disseccasi al Sole, fin che se ne possano fare pastelli.

Offertatione nel sieffi di memithe.

Mostra Rasis questi sieffi nel nono ad Almanfore nella sinonima. E il memithe il glaucio de' Greci, conosciuto quasi da tutti per il nome cōtinuato più di memithe lūgamēte, ch'è Arabico, che di glaucio, & così lo descrive Auicēna, & Serapione, & altri della setta Arabesca.

Sief citrino di Mesue.

Vale il sief citrino di Mesue all'infiammatione de gli occhi, & fassisi così. si pigliano otto dram. di cadmia lauata prima, dipoi arsa, & estinta in latte di donna: sedeci di cerusa lauata, quattro di zaffrano, due di draganti, vna di opio, & tanta acqua piovana che basti. si ha da usare cō bianco d'ouo.

Offertatione.

Il modo di lauar la cadmia, & di bruscirla è stato scritto nella prima parte di questo libro a pieno similmente è stato raccontato il modo di lauar la cerusa.

Sief rosato.

Vale il sief rosato alle inflammationi de gli occhi, & quelli cōfora molto. onde si prepara così. si togliono quindici dramme di foglie di rose

rose rosse, 8. di zaffrano, & 8. di gomma arabica, due di spica inda, & due di opio, & componsi con acqua piovana.

Sief rosso di Rafis.

E ottimo alla scabia de gli occhi questo sief. Tolgansi 3. dr. di pietra hemarice, & 3. di vitriolo citrino, 2. di rame arso, vna di mirtha, & vna di zaffrano, meza di pepe longo, aspergansi con vin uecchio, & facciansi sief.

Offertatione.

Mefue scriue vn'altra sorte di sief rosso nel capit. della scabia de gli occhi, laqual quiui potrai vedere.

Sief verde.

Alli panni de gli occhi è ottimo rimedio il sief uerde, ilche cosi componsi. si pigliano 3. dr. di uerderame, sei di uitriolo bruscato. una per specie di arfinico rosso, sale, spuma di mare, meza di sale armoniaco due di gomma ammoniaco, ilqual si dissolua in succo di ruta, col qual si facciano sief.

Offertatione.

Questo sief è scritto da Rafis nel 9. lib. ad Alman. vn'altra simile a questa ne scriue Mefue nel cap. della scabia delli occhi.

Sief di felli.

All'acqua, che discende ne gli occhi, è profittuole molto il sief de felli, ilqual cosi si compone, si tolgiono dieci dr per specie di felli secchi di grue, di lucio, di becco, di sparuiere, di aquila, & di pernice: a. dr. per forte di euforbio, di coloquintida, & di serapino, facciansi in poluere, & con succo di fenocchio si componga.

Offertatione.

Questo sief è scritto da Rafis nel 9. ad Almanf. nel c. oue scriue della acqua, che discende ne gli occhi, è mirabile in allotigliar la uista.

Sief di calcantho.

Per leuar i panni de gli occhi è marauiglioso il sief di calcantho, ouer uitriolo, & si compone cosi pigliansi di rame abbruscato, & di uitriolo ana dr. f. di uerderame dr. 2. di sale armoniaco, di baurachi, di arfinico solimato ana dr. 1. si pesta ogni cosa, & cosi insieme si lasciano per vna settimana, dipoi se ne fanno siefi, con i quali si fregano i panni delli occhi.

Il fine degli siefi.

DISTINTIONE DELLI OLII



Tutti gli olij, che si adoperano nell'uso della medicina, si fanno a diuersi modi. Tra quali si chiamano semplici queglii, che per espressione si cauano senza altra mistura da frutti, & da semi onerosi. Et queglii ancora fatti per impressione di commune olio di oliue, & d'alcuno altro semplice, ne quali si infondono si macerano, si infondono, & si cuociono fiori, herbe, & semplice altro d'una specie, però sola tanto, che ne prendano gl'oli la virtù, & facoltà loro. Composti sono poi detti quelli, che di più misture di semplici sono composti. Et questi chiamarono gli antichi vnguenti, & massimamente, se con cera, & lagrima, & cosa altra simile fossero stati impressi. A cui poi seguono quei, che per emanatione sono tratti, & estratti da quei luoghi, dove dimorano naturalmente. Fasse ne ancora per resolutione. Et questo è quando dalle materie si disgrega la humidità propria riotta col calore del fuoco in olio, & si possono par questi connumerare nell'ordine de semplici. Quei fatti per distillatione sono assai noti a molti nell'arte de' lo stillare eccellentissimi. Et a gli alchimisti ancora a quali è più chiara, & certa la dottrina di fare co' loro lembichi di uersi, & dignissimi o'ij che di ridurre, (valenti quanto sieno) col tanto soffiare, o' l' mercurio, o altro metallo in fin' oro, o puro argento. Di questi fatti per lembichi ne ragionaremo in prima, de gli altri poi seguendo l'ordine, e' l' stile di Mesue, & per esser l'arte nostra del comporgli, ne diremo quanto ci parrà a bastanza, & prima di quelli, che si premono, & poscia de gli altri, & tutti nel suo modo, & ordine.

Primo modo de gli olij, & di quelli, che si fanno per espressione.

Olio commune.

L'olio commune si trabe dalle oliue, quando elle sono immature, & quando ancora sono perfette di maturezza. Chiamasi il primo Omphacino, & il secondo Completo, & commune si come è da tutti detto generalmente. Delli quali hauendosi a comporre diuerse altre specie di olii: ne deue ogni speciale esser munito. L'immaturo è di complessione frigido, & stitico: & il maturo, nouo però, che non ecceda lo anno, è humido

temperatamente caldo. Il quale più più quando s'invecchia, diuen cal-
do, e sottile. D'hauere l'Omphacino, (che di l maturò ne ha ce pia ogni
vno) pare, che non sia a tutti facile. Et noi già per adoperarne molto,
hauendoci con esso a preparare il mirino, quello d'assero, il mastiino
quello di cotogno, il giardino, & il rosato Omphacino, fatto di rose im-
mature, & gli altri, che conferiscono allo stomaco, ci ricordi mo nò po-
co esserci affaticati per hauerne copia, e fu propriamente in Narni città
in vero copiosa d'ottimi oliueti, quando vi erauamo a seruigi della spe-
ciaria con gl'amoreuoli, & discreti fratelli M. Celestino, M. Agostino, e
M. Hermete Ragani nostri amicissimi, doue non ne potendo hauerne,
perche non lo voleuano trarre gli oliuari, che diceuano non gli mettere
conto, per andare a mal di molte olue, & hauendone noi pur molto
bisogno fossimo sforzati, leguendo la sententia di Galeno, fare elettio-
ne di quella fatta di olio, che più al gusto comprenduamo acerbò, &
immaturò, che tale ce l'assumauano i venditori & teltane hora quan-
tirà, & lauato bene con pura acqua vi metteremo dentro molti ramete-
neri di oliua con le sue frondi pestate conuenesolmente, & fatto bollire
a doppio vase l'adoperassimo, il quale poscia colano, lo prouassimo
in quel tutto degno, & equivalente quale era lo istesso Omphacino.

L'olio di amandole dolci lenisce le asperità della gola, del petto, del
polmone, & l'altre parti esteriori. Ammorbidale durezza, e siccità del
le membra, e delle giointure Ingrassa, & aumenta lo sperma. Cui fi-
nisce a gli etnici & consumati gioua a gli ardori della matrice, e dalla vesi-
ca scorriata, se dentro si getta con la siringa per lo meato ordinario. si fa
così. Prendasi la quantità dell'amandole, che si vuole, e si purgano dal
l'una, & l'altra scorza, & si tritano curiosamente, e ridotte in massa, ui
si lasciano per 5. hore in luogo ben caldo. Et di nouo si repestano alquã-
to, e postele in sacchetto, se ne tregge l'olio col torcolo. Et quando anco-
ra così in pasta si cuociono in doppio vase per ispatio conueniente, ò pu-
re sepellendole nel sacchetto auolto in più pieghe di panno sotto la ce-
nere ò arena calda tanto, che ui si incuocano bene, ouero amassandole
bene in uase a guisa di pasta in luogo caldo fondendoui sopra acqua fer-
uente, si sprema l'olio in abbondanza, portate subito al torcolo. Il quale
sia di maniera fabricato, che fatto si concauo a giusta pendentia, & ser-
randosi col gobbo, si chiudono, & stringansi ugualmente tutte le amàn-
dole, & si raccolga l'olio.

olio di amandole amare di Mesue.

L'olio di amandole amare apre le oppilationi, dissipa le uentosità, &
gioua alla doglia della testa, & a dolori, e sordità, & suono, & zeffi
mèn d'orecchie. lenisce l'aspirità, moltiplica la durezza, e mitiga il dolo-

te de nerui, & spegne le panne della faccia. si fa nel modo di quello del
 Mandole dolci.

Offertatione nell'olio di amandole dolci, & amare.

L'uso di questi due olii di amandole dolci, & amare è molto frequē
 re, & tanto, che quasi a tutti è fatto noto, & famigliare, & più assai quel
 lo delle dolci, per essere non solo degno in medicina: ma è ancora grato
 ne cibi, e salutifero, oltre che si costuma molto nelle mistioni odorate
 de profumati. Si pelano l'amandole a fine, che esca l'olio puro, & since
 ro, & che scaldandole, non piglia ess'olio il secco, e lo stitico naturale
 delle scorze. si tritano minutamente, & si scaldano; acciochè più largha
 mente ne uenga in olio l'humidità untuosa, che u'è dentro chiusa: ben
 che senza scaldarle ancora, & senza farle stare d'al Sole, d'in luogo cal
 do, se ne tragga olio in abbondanza. Et questo uogliono alcuni, che si
 conserva più a lungo, & non piglia si tosto, come fa quello fatto al fuo
 co, del rancido. Ci fa hora scriuendo quest'olio, souenire da certi Me
 dici, che uedendocelo fare in fretta per un'addolorato da dolor colico
 (che ne dolori è ancora frequentato, & utilissimo) con amandole, si co
 me lo costuma quasi ogn'uno trite & non pelate altrimenti si alterazo
 no molto, pauer eglino letto il Mathiolo nel ripendere, che fa egli quei
 Speciali, che lo fanno con le gultie. che uolsero essi medesimi (per mo
 strare noua sua dottrina: ma non sperimentata, & dare a uedere alla bri
 gata di più di Mesue anche essi qualche cosa) operarli a pelarle, tritarle
 & spremere l'olio senza punto uolerle sperimentare al fuoco. E certo,
 che fu bello a uedere questo lor mestiero; percioche quāto più stringe
 uano il torcolo, tātō ne crepauano le pezze, che erano d'una fortissima
 tela di canape, senza uscirne goccia d'olio. per il che accortisi pure de
 l'errore acconsentirono, che si scaldassero, & si premessero. Il che fatto
 se n'ebbe molto olio chiaro, puro, ottimo, & grato. Ne sappiamo già
 conoscere qual pensiero, così gli hauesse intestati, che non si scaldassero,
 essendo pur fatti chiani, e da Mesue, e da Dioscor. & da più altri autori
 famosi, & degni, che'l traggere in olio l'humidità de frutti, & semi, quā
 unque sieno olei si, si deue da quelli disgregare, & in olio conuertire
 con l'arte del fuoco. Benche si potrebbe con facilità spremere l'olio da
 loro, pure che fossero secchi, d'itati tenuti al Sole, d'in altro luogo cal
 do per spatio conueniente. Et questo può più ne frutti, che ne semi. Si
 deono questi due olii uolendogli beuere, cauare di fresco, che oltre che
 sieno più nel lenire efficaci, & prōti, si prouano anco nel gusto più gra
 ti, & soau, ne in quello dell'amare non si sente punto, tolto allhora, che
 è fresco, d'amaritudine. Alcuni mentre scaldano l'amandole ben trite
 nello stagnato u'aspergono sopra pura acqua a man aperta, & diuenute
 bene in olio, che allhora si conosce, che spremendone con le dita se

ne fa vscir fuora) le torchiano. Altri, & è miglior modo, senz'asperger-
ui ne acqua, ne altro liquore, le scaldan benissimo, & fatte semicotte le
spremono. Dicono i primi spruzzarui l'acqua a fine, che non pigliano
esse amandole nel cuocer l'abbrustatizzo, l'arostito, l'aspro, & lo stitta-
co della coccia, che quasi tutti ve li lasciano: ma si può questa loro opi-
nionone, con bonissima ragione rinocare per pessima, cadendo piu tosto
con tal modo di cuocerle ne detti difetti piu prontamente.

Olio di noci Regie di Mesue.

L'olio di noci Regie dissipa le ventosità grosse, discute i tumori, co-
ferisce all'affidatione, & pontura de' nerui, & propriamente con cal-
oe lauata, & conuiene similmente alla scabbia. Fatti come l'olio di aman-
dole.

Osseruatione nell'olio di noci Regie.

Questo olio di noci Regie è oltre all'uso de' la medicina vsatissimo
in piu luoghi d'Italia, & massimamente nella Lombardia, doue copio-
samente si prende a seruirgi de' lumi & a vngere molti lauori, & special-
mente del proprio legno di noce. Sono così dette Regie da Mesue, e da
piu altri antichi: & noci, & grande ancora di Gioue, siccome espongono
Diosc. Galeno, & altri autori, a cagione sola di precedere elleno in
bontà di cibo le volgari giande conosciute, & costumate innanzi delle
noci nell'uso del viuere de' gl'nuomini: laudano molto i moderni que-
sto olio fatto di fresco ne' dolori colici: ma per la rognà hanno piu caro,
che sia stantiuo: percioche così è più valoroso in digerire, assottigliare,
& essiccare senza mordere punto.

Olio d'auellane, o di nociuole di Mesue.

E'olio d'auellane conferisce alli dolori artetici, & delli nerui fatti
come gli sopradetti.

Olio di grifomele di Mesue.

L'olio di grifomele acqueta il dolore delle orecchie, le doglie del fe-
dere, & l'hemorrhoidi. risolve i tumori delle dette parti, & de' l'ulcere,
& l'impedimento della lingua. si fa nel modo che habbiamo dauanti
mostrato.

Osseruatione nell'olio di grifomele.

Questo olio di grifomele, che così grifomele sono scritte, & dette
in piu parte l'armeniache, & ancora ne propri testi di Mesue trappor-
tati in Latino da interpreti fedeli: auenga che sia in Latino il nome lo
ro retto percioche, & in Greco armeniache, & bericothe, è vsitato da
molti, & venduto caro, l'adoprauo i Medici nel principio del baubuti-
mento de' la lingua.

Olio di persico di Mesue.

L'olio di persico apre l'opilationi, conferisce al dolore delle orec-
chie, & u'occide d'hetro i uermi teniti. caldo sopra l'ombelico ammaz-
za i uermi nel uentre. vale alle doglie del federe, all'hemorrhoidi, &

a' suoi tumori. Et il modo di farlo è come de gli altri sopradetti.

Osservazione nell'olio di persico.

È molto costumato quest'olio fatto dell'animele delli noccioli di persichi, la cui facoltà è simile, come si scorge nel suo fronte, a quel dell'olio di grismele, scrivono alcuni questo esser più potente.

Olio di cherua di Misue.

L'olio di cherua dissolue le ventosità grosse, assottiglia la flemma viscosa, conferisce vnto, è beuuto, è christianizzato al dolore dello stomaco, & a quello delli fianchi, & all'hidropico, Fassi come il precedente.

Osservazione nell'olio di cherua.

Costumano alcuni quest'olio fatto di fresco, & ispessito con gli siue si pure di cherua a modo di unguento per spegnere applicato su la faccia le macchie, & i segni delli varuoli, percioche sanato il luogo prima con latte d'alina, & zucchero candiro, che viene ad empir il vuoto de' tegumi, vale mirabilmente. Et habbiamo noi conosciuto innamorati giouani, che seruendo di questo linimento le loro dame, che ne erano bisognuoli, hauero conquistata la gratia di quelle.

Olio di noce d'India di Mesue.

L'olio di noce d'India conferisce al dolore de' nerui, lenisce il petto, & il polmone, rende chiara la voce, ingrassa i magri, aumenta lo sperma, fassi come gli altri di sopra nominati.

Osservazione nell'olio di noce d'India.

Vlano alcuni quest'olio fatto di nouo in condimento di qualche cibo per ringrassarsi. Et altri per accrescere lo sperma, benchè a questo si proua piu valorosa l'istessa polpa di esse noci fatta in morselli con zucchero, e carne di capoi, la qual così confettata, pare che gioua anco al concipere.

Osservazione nell'olio di been di Misue.

L'olio di been incide, asserge, mondifica, & apre l'opplatione. Distillato nell'orecchie ne leua al dolore, la cordura, il suono, & il ghulo, & ferisce a difetti frigid. del fegato, della milza, all'infertilità de' nerui, a dolori delle giunture, & allo spasmo. Dissolue vnto le serofe, la, & le pestime dure, assottiglia, & spegne le macchie d.lla faccia, le leuigine, i segni de' varuoli, creosmi, neri, & altre bruttezzze della pelle. Solue beuuto il ventre: ma nuoce allo stomaco, si fa come l'amentolino.

Osservazione.

Quantunque sia questo olio di tale facoltà (un dignissimo, è nondimeno poco, vnto da gli Speciali, & presso delli profumieri, & delle egli di natura, & proprietà per molto tempo, che si ha habbia di non far uili, è pigliare al vnto, è in vnto frequentissimo, & quello per dare corpo al

L'odorato loro compositioni. Non per leuare i segni de varuoli, & altre bruttezze nella pelle; si come sono imperiginij, ulcera; pericchie, panne, le nigni & simile; ne habbiamo già fatto a nostri amici, & è rustico & molto brutto, perche adoperatolo, nel modo che habbiamo detto, che operano alcuni quello di cherua, face ottimo effetto. Non pochi Medici, che coportano, che gli si dia per bocca, per esser l'operation sua fortissima troppo, & nocua; perche alle volte induce sudore frigido, & fa spesso tramortire, e questo fa piu il minore been, che il maggiore. Chiamano i Latini, segueudo piu tosto gl' Arabi, che i Greci, questo frutto, grano di been, lo chiamano i Greci balano mirafio, cioè mirabolano, & ancora gianda vigneuaria, & Dioscoride suoi olij lo serue propriamente olio balanino & gli da parte delle facultà che gl' ascriue Mesue. Il che fa parimente Gal. parlandone piu a lungo nel 6. lib. delle facultà de' semplici.

Olio di cerese di Mesue.

L'olio di cerese è valoroso alle doglie delle gionture, mōdifica, e purga le macole della pelle, & ne leua le pāne, & le lentiginij. Et vale a cicatrare la pietra delle reni; & della vesica. fassi come gli altri detti.

Osseruatione nell'olio di cerese.

Quest'olio è offeruato da alcuni, le specie delle cerese, che piu si laudano, sono quelle dette visciole, ò matene, ò marasche, le cui nocciuoli per trarne l'olio, deono essere ben secchi, e caldi, come dicemmo delle amandole.

Olio sesamino di Mesue.

L'olio sesamino ingrassa, aumenta lo sperma, ammorbida la speranza & durezza. lenisce la gola, rende chiara la voce, & è materia di molti altri olij. si tragge come l'amandolino; ma scorre assai. semi in altro modo perche si purgano da ogni immonditia; & si infassano modicamente cō acqua alquanto salata, & si fregano cō mano, & di nouo si infassano tanto, che s'imbōbano. Poi si spandono fin che si seccano, & si abbeusano alquanto, & si fregano cō vn caneuzzo non, & alpro tanto che si scorricano; e nettansi dalle scorze. Poi si macinano, & si tiri in faina si sprema l'olio. Si sprema ancora nel medesimo modo abbeusciandogli, & riducendogli in polue, senza altriuenti scorricarli.

Osseruatione nell'olio sesamino.

Quantunque sia quest'olio com'è detto dall'autore, materia di molti altri olij, è nondimeno poco vsitato nelle specierie. Sono alcuni, che offeruano in suo luogo quello fatto di amandole dolci & ateri, & quasi tutti, il commune tratto dalle oliue maturo candido, & lauato, nel cōporre però altri olij. Et questo consentono tutti i Medici sapienti per essergli di facultà simile. Da Galeno a questi semi di sesamo poche lodi nelle virtù medicinali.

Olio di seme di lino di Mesue.

L'olio di seme di lino è ottimo allo spasmo, ammorbida le durezza de nerui, & delle giunture. Vale all'infirmità del sedere; come sono posteme, hemorrhoidi, & fissare con dolore pulsatorio, fatti come il fesamino, eccetto, che non si scortica il seme.

Osservazione nell'olio di seme di lino.

Auenga che questo olio di seme di lino, detto volgarmente di linosa sia ne gli effetti medicinali dignissimo molto: è nondimeno più il suo costume ne seruigi di lucerne (& trassiamamente nella Lombardia, dove per bin da ardere da quei huomini del paese è fatto, & venduto copiosamente) che in quelli di medicina: ne quali oltre alle virtù assignate da Mesue: è molto valoroso, perehe fatto di fresco, & dato alhora d'are, a quattro onze, si proua rimedio salutare alla doglia di costa, & conferisce alle cotture del fuoco, & a far cadere l'elchiara de i cauteri, & a mollificare le durezza de luoghi secreti delle donne. Et fassene ancora quella specie di vernice liquida, che adoprano gli armaruoli, e falegnami vernicare i loro lauori, bolendolo ad vna giusta grossezza artificiosamente con gomma di ginepro.

Olio di seme di papauero di Mesue.

L'olio di seme di papauero ingrassa, lenisce le asperità dell'arteria, & del petto, mitiga gli ardori delle febrì, & le vigilationi si fa come il precedente.

Osservazione.

Costumasi quest'olio poco ad altro, che a prouocare il sonno, ongen dosene le harti, le tempie, i polsi, & la fronte.

Olio di senape di Mesue.

L'olio di senape è salutare a i dolori, & a gli effetti nati di frigidità, & alla letargia, & obliuione di mète. fatti come quelle di frumento.

Osservazione nell'olio di senape.

Describe Mesue quest'olio dietro a quello di frumento: & dice farli al modo medesimo. Noi l'habbiamo qui posto dietro a quello di papauero, per conuenir segli tale il luogo: & perche ancora lo facciamo qui al modo medesimo.

Olio di lentisco di Mesue.

L'olio di lentisco conforta lo stomaco, & fortifica le lassitudini de nerui, delle giunture, & de muscoli, fatti come il laurino.

Olio laurino di Mesue.

L'olio laurino hà virtù di scaldare, mollificare, aprire, & disseccare: conferisce alla doglia di testa, & emigranea. È utilissimo al dolore, & infirmità frigide de nerui, & delle giunture. Vale a dolori di stomaco, di costa, di segato, di milza, de reni, di matrice, de le viscere, e a tutti gli altri succedeti da frigidità. Fatti delle bacche di lauro mature, che lie-

no trite in una pila, & fatte bullire in un caldaio con pura acqua, tanto che n'esca qlla graslezza, che spremute poi le bacche, nota di sopra all'acqua. la quale si raccoglie, & serbasi, che è lo stesso olio di lauro.

Osservatione ne gl. olj di lentisco, & lauro.

Questi due olj di lentisco, & di lauro sono in uso, & massimamente il laurino più assai, che il lentiscino si fanno amendue in molti luoghi & non però da Speciali: ma da coloro, appresso de quali è molta copia d'essi frutti, & l'arte ancora di farli.

Olio di seme di zucca di Mesue.

L'olio di seme di zucca, di melone, di cucumero, & di citrulo confesce, fatto di qual si voglia d'essi semi, alle febbri ardenti, & à l'ardore della orina. fassi come l'amandolino. Et puossi parimente fare olio di più altri semi, nuclei, & frutti nel modo detto, il quale poscia ha, & ritiene la uirtù, & facoltà loro.

Secondo ordine de gli olj, & sono quelli, che si fanno per impressione.

Olio rosato completo.

L'olio rosato còpleto è còfortatiuo, sensitiuo, sedatiuo, & resolutiuo conueneuole. Fassi, & di rose, & d'olio d'oliue compiutamente mature. Il rosso, che si fa d'olio d'oliue, & di rose acerbe, conforta anco egli, & inspessa, raduna, ritiene, & spegne le infiamagioni. onde nò lascia correre materia: & gioua benuto al flusso di quelle discorse per il corpo, et alla dissenteria. il modo di farlo è propriamente questo. lauasi più uolte quel tanto, che si uole d'olio d'oliue, ò di lisamo nuouo cò acqua di fonte. taglia si poi minutamente còueneuole quantitate di rose rosse, & fresche, & con l'olio lauato, accioche si macerano, si chiudono, & si insolano in uaso per sette giorni. Et si fanno poi bullire per tre hore a doppio uaso. Fassi poi permutatione di noue rose nell'olio spremute, & gitate le prime, continuando pure, si come è detto, l'insolale, & il cuocerle, e si fa così fino à la terza uolta. Poi ui si aggiuge tãta di infusione di rose semplici, che sia la quarta parte dell'olio: & state quaranta giorni al Sole, si cola, & u si ritorna per più tẽpo, & usasi doue fa bisogno.

Si fa ancora in altro modo, & è più resolutiuo. Prendansi succo di rose, acqua de la predetta infusione per ciascuno parti due, di olio lauato, come habbiamo dauanti detto, parti tres di rose tagliate minutamente quantità, che basti, & si insola ogni cosa insieme in uase uitriato. poi si bollono, & così ancora si permuta una, & un'altra uolta il fuoco, l'infusione, & le rose ne l'olio, & si bollono. In ultimo poi si insola l'olio, il succo, & la infusione insieme per quaranta giorni.

In altro modo si fa ancora con amandole dolci purgate, & trite, con le quali si meschiamo per ventiquattro hore in luogo caldo rose ben tri te in guila di pastone, & spreffi poi l'olio per torcolo fondendoui sopra alquanto di infusione di rose ben calda.

Si fa con sisamo ancora a questo medesimo modo ma sono le amandole più atte all'olio rosso, & il sisamo più al completo.

Osservazione nell'olio rosato.

E tanto l'uso dell'olio rosato appo ciascuno, che non solamente i Speciali, & i Cirurgici, à quali è necessario hauerlo patato, ch'ancora ogni privata persona lo vuole hauer appresso di se. Ne perciò questi, ne quelli, ne quegli altri lo preparano ad alcun modo, che l'abbia detto Mesue. Talgono la più parte, e così è quasi l'uso general di tutti, olio comune senz'altrimenti lauarlo, & quãto sia più maturo, pare per la bellezza che l'habbiano più caro, dentro delquale infondono buona quantità di rose, & lo fanno stare al Sole, tanto che le rose sieno bene insupate, fatte macete, & andate al fondo del vaso, & lo colano poi. el qual modo fatto non è da essere (prezzato; percioche fueri che vn poco di mordace, che serua in se l'olio per non esser lauato (che benissimo lauandolo gli si può torre) è in tutto corrispondente, & efficace al primo detto da Mesue. I primi, & più famosi, & eccellenti, c'hanno scritto il modo di fare questo, & altri olij per via d'insolatione, sono stati Galeno, Aetio, Paolo Egineta, Rasis, & Nicolò Miresio Alessandrino, i quali poscia seguiti da molti altri, n'è auentura l'osservazione fatta da ciascuno. Et non solamente l'olio rosato è che si fa al Sole; ma ancora il violato, quel di menta, il camomellino, & più altri, che diremo di frondi, & fiori, che si preparano a tal modo, con altra arte ancora, sì come seruono autori dignissimi, che d'insolatione al Sole, e di bollitione al fuoco hanno composto que st'olio rosato. l'vna delle quali è stata di chiuder in vn vase vitriato olio, e rose, e sepolirlo sotto terra (che non sia però esposto a terreno, doue si pone, aquoso, e tanto humido, che l'offenda) per duo mesi, ò almeno quaranta giorni. Et questo come così affermano, è più d'ogni altro olio, che si faccia di rose, odorato. L'altra era, che chiudendo pure in vase olio, e rose lo sospendeuano dentro d'vn pozzo al toccare dell'acqua per il spatio di quaranta giorni, o di due mesi, ilquale tratto poi, & colato era valorosissimo, & molto più se l'olio era stato acerbo, in affred dare, e giouare al capo riscaldato, & efficace per cagione di calore d'esser stato troppo al Sole, ò di fibre, ò di qualunque altra si volesse esser causa: & di mitigare, & humettare, & indurre il sonno. Altro modo ancora di farlo non meno di questi bono, & osservato da molti si pone Nicolò di Salerno nel suo Antidotorio fatto di

due parti di olio commune lauato, & vna parte, e meza, di rose fresche tagliate: possi amendue in uno uase uitriato, & fatti bollire dentro di un' altro uase pieno di acqua sufficientemēte. Altri ancora in altro modo fanno olio rosato odorosissimo di rose sole, senza mistione di olio, ne liquore alcuno chiuse in una boccia, ò altro uase di uetro sepe hito nel lerame per trenta, ò quaranta giorni, & parimente fanno olio di uiole, di gelsamini, di fiori di naranzi, di rosmarino, di rose damascene, & simili. Altri nel modo seguēto fanno pure questi olij, & quello di rosmarino massimamente, al quale attribuiscono uirtù di balsamo, & corroborando egli, & fortificando il cuore, il cerebro, i nerui, e tutto il corpo, oltra che mondifica le panni, & le macchie della faccia, conserua in giouentù: & postane una goccia, una, ò due uolte nell'occhio gli leua gli caligini, le macchie, & sanau tutti gli altri affetti. Et scalda e libera i membri paralitici. Resiste alla fiamma falsa, & sana le fistole, & il cancro, doue non habbiano ualuti altri rimedij. l'ordine, che tengono è questo. Tolgono un fiato di uetro, & dell'empiono di fiori di rosmarino, chiudendolo benissimo, & con panno incerato, & cō cera sepe liscio, che nō sfiati, ne larena per un mese, & più ancora tanto, che essi fiori si conuertano in acqua, laquale si separa, & si ricoglie, & si mette al Sole, per quindici, ò uenti, ò trenta giorni, tanto che si densa in olio: benché di fare di questi olij, che seruino per odorati, ne habbiamo ueduto modo certissimo appresso de profumieri nel modo istesso, che di sopra habbiamo detto farsi il rosato con le amandole purgare da la scorza nel tempo dell'estate, che più scalda il Sole, lasciando però le amandole integre, & componendole grossamente, mutandoui da due a tre uolte i fiori. Iquali olij a tutti i modi detti laudiamo per ottimi, attenēdo si però in quanto al rosato a quel fatto per insolatione per il più spedito, non lasciando di lauare l'olio primamente, ò non il lauando per più prestezza farlo bollire di alcuni bollori, che farà il medesimo, in acqua pura. L'olio rosato omphacino è l'istesso che nomina Mesue nel rosato completo sotto il nome di rosso. il modo di farlo, e che da tutte offeruato, è per insolatione: per ioche ad altra guisa e malagenole a farlo, & massimamente se ui ualauatione, ouero meschiamento d'acqua, ò di succo, & questo per non lo comportare detto olio acerbissimo il quale non tanto ha de l'ontuoso, quanto il maturo, & alle uolte auuiene, che ugiandosi esso olio, & la acqua, ò succo fanno un corpo medesimo, onde è poca fatica il separargli. Questo omphacino per essere di maggiore siccità, & conforto, che il completo, è adoperato con più ualore nel principio della rottura del cancro su per il pannicolo del cerebro, & può come il completo, con alcuno suo confortamento, riscaldare il membro raffreddato, oltra che refrigerando ammorza il calore accidentale

di quello. Il che benissimo toccò Galeno, quando ci disse l'olio rosato poter rinfrescare i membri scaldati, & i rinfreddati riscaldare. Ma perche sempre non si può hauer l'olio acerbò, nè si può per questo commodò comporre questo rosato omphacino; hanno trouato alcuni Medici Fisici eccellentissimi, che tolto di quella tanta, che si ha di olio comune libbre dieci, di uino uermiglio austero libbre tre, di rose rosse seche, mirri, & sommità di oliue ana oncie tre, & bolliti tutti insieme a doppio uaso fino alla consumatione del uino. & colato poscia, & adoperato essere in tutto esso olio corrispondente, simile nelle uirtù, et facoltà allo istesso omphacino rosato.

Olio uiolato di Mesue.

L'olio uiolato leua le inflammationi, doue sieno, amorbida l'aspettà del petto, et del polmone, acqueta le postemationi calde, et il mal di punta. Fassi come il rosato di olio rosso, ouero di amàdole, o di sisamo,

Osseruatione nell'olio uiolato.

Questo olio uiolato, che habbiamo detto di Mesue il modo di farlo, come dice egli, è simile a quello del rosato. Hoggidi non e alcuno, che l'offerua in tal guisa preparato: percioche da tutti è egli fatto per insolatione, come del rosato habbiamo contato. la quantità delle viole doue essere a l'olio conuenueuole, e tanto si deono lasciare con l'olio al Sole, innanzi che si leuano da quello, che sieno ben fatte macere, & andate al fondo: Ma perche a questo modo de insolatione si fanno gli altri olij d'erbe, e di fiori, & per non hauerla a ricordare, & ripeterla in ogni loro compositione, vi offeruaremo questo ordine. Porremo l'uno dopo l'altro tutti gli olij, che s'usano, seruendoci pure le loro facoltà nel fronte: ma sempre terranno i dispensatori a memoria esser il modo di farli per insolatione, quantunque nel loro fine per seguir l'ordine, & le parole di Mesue ne diremo farlene, o come il rosato, o come li precedenti loro.

Olio camomillino di Mesue.

L'olio camomillino è olio benedetto: fortifica, & conforta i nerui, & tutte le parti neruose. risolue senza tritare, moderatamente confortando i membri, toglie la ventosità, & dolori con sicurtà de luoghi offesi. Et ritiene per lo stitico c'ha alquanto in se, gli humori, che scorrono. il modo di farlo è simile al rosato, eccetto, che l'olio deue essere di oliue mature, ouero di sisamo, con quei modi, & preparationi, che dicemmo.

Olio anethino di Mesue.

L'olio anethino ha la medesima prerogatiua, che ha l'olio di camomilla: percioche acqueta i dolori, apre le porosità, risolue i vapori, le posteme, i tumori, & le durezza. vale ongendosene la schiena a rigo-

ri delle febbri, mitiga la doglia del capo, concilia il sonno, & conferisce a tutti i membri neruosi fasti come il camomellino,

Olio di Giglio bianco di Mesue.

L'olio di giglio biaco riscalda, mollica, risolue, e digerisce, sana i dolori frigidi del petto, dello stomaco, de fianchi, delle reni, della uescia, e della matrice. Facilita il parto, mitiga la tosse, & matura pressamente le posteme. fasti come il camomellino. ma deuesi però gettar tutto quel giallo, c'hanno dentro i gigli.

Olio irino di Mesue.

L'olio irino si fa semplicemente di fiori d'ireos. riscalda, penetra, e risolue vie piu, che quel di giglio, ma non è poi, come quello, tanto lenitivo, ne sedatiuo, ne maturatiuo, & fatto compositamente d'una libra di radici di esso ireos, & libre due de suoi fiori, & acqua c'habbia decotte altre sue radici, & d'olio dolce, o di li sano per ciascuno quantità conue neuole. bollite tutte le cose insieme a doppio uase nel modo, che dicemmo del rosato, assotiglia, risolue, matura, & digerisce i mali humori slematici del petto, e del polmone facilita lo sputo, & l'anelito, mitiga la tosse, & i dolori frigidi del fegato, della milza, e della matrice. risolue le posteme dure, e le scroffole. amorbida le durezza. emenda lo spasmo, conferisca al dolor delle giotture, e a qllo dell'orecchie, e al fetor delle reni.

Osseruatione.

La quantità dell'olio nel composto serà. come offerua ogni uno, e retamente di libre 10. & non di due, li come hanno scritto alcuni, & quella della infusione serà di libre, & basterà.

Olio sambacino di Mesue.

L'olio sambacino lenisce, purga la pelle, corrobora i nerui, & conferisce a suoi dolori, & fasti come il rosato.

Olio sambucino di Nicolò Miresio.

L'olio sambucino, che chiamano gli Arabi tefemino, è olio di sambach, fasti come il sambacino, è utile al corpo oppresso da frigidità, e da stanchezza.

Olio di chirino di Mesue.

L'olio cheirino fatto di uiole gialle al modo del camomellino, e risolutiuo & sedatiuo de i dolori, che sono ne nerui, nelle giotture, nel petto, nelle reni, nella uescia, & nelle altri parti del corpo.

Olio di nenufari bianchi.

L'olio di nenufari bianchi si fa nel modo del uiolato, e con olio ompacino. ha la medesima facoltà di quello: abbatte gl'incitamenti di Venere, ungendosene le membra genicali, & concilia il sonno, & rinfresca molto piu del uiolato, si fa ancora, & ha la istessa uirtù con i nenufari citrini uella medesima maniera.

Olio di maggiorana di Mesue.

L'olio di maggiorana, che molti dicono di sanfuoco, riscalda, e conforta il capo, & tutte le parti neruose. si fa come il mirtino.

Olio di mentha magistrale.

L'olio di mentha fortifica, & riscalda lo stomaco, toglie la nausea, reprime il uomito, eccita l'appetito, & gioua alla concoctione. si fa come gli auanti scritti.

Olio d'assenzo magistrale.

L'olio d'assenzo si fa come i detti, ma con olio omphacino: riscalda, & conforta le parti lasse, & riseddate, & tra tutte molto più lo stomaco, eccita l'appetito, toglie le oppilationi, & uccide i uermi.

Olio di Ruta magistrale.

L'olio di ruta è caldo, aperitiuo, risolutiuo, & mitigatiuo de dolori: riscalda le reni, la uescica, la matrice, e ferma i suoi dolori, e massimamente la colica, uentosene il uentre, & fa tosse ch'ist' ere di lui solo, gioua al netui, conferisce allo spasmo, & caccia gli hume refrigidi, fassi con olio uecchio, & foglie di ruta al modo de predetti.

Osseruatione nell'olio di Ruta di Mesue.

Scrive Mesue farsi questo olio, come il mirtino. Il che non approuano altri buoni Dottori per l'olio, col quale dice egli hauersi a comporre fatto d'olue acerbe frigido di natura, contrario pure a l'intentione ch'è al solo olio di ruta di scaldare.

La osseruatione da tutti generalmente osseruata nella misura di questi olij raccotati, fatti di herbe, di fiori, e d'olio, non specificata in alcuni luoghi: percioche habbiamo noi seguito lo stile, e parole di Mesue, & de gl'autori, che hanno descritti i magistrali, e per ciascuna libra che sieno, di herbe, di fiori, di porui libbre tre d'olio, che tanto è giusta portione giudicata da Dottori eccellenti.

Olio de cappari magistrale.

L'olio di cappari è ottimo alla durezza, alla opilatione, al dolore della milza & ad ogni altra sua infermità. si fa con libbre 4. d'olio commune maturo, di scorze di capparionche 2. di semine d'agnocasto, ire. s. e arancia, di suo luogo radici di bironiana once. una di ruta secca, & cetrachiana once meza. uino porico lib. 1. pestati cioè, ch'è da pestare grossamente, & i semi massimamente dell'agnocasto essi fa belli e ogni cosa insieme fino al consumare del uino, & colasi l'olio, & seruasi.

Osseruatione.

Di quãti altri olii di cappari, ch'habbiamo veduti usarsi, questo habbiamo conosciuto per piu degno, & ualeroso.

Olio di spigo di Mesue.

L'olio di spigo nardo è olio ben detto: riscalda, affong'ra, d'ger'f'e

& aſterge modicamente, onde valemente gioua a gl' affetti frigidi, e ventofi del cerebro, dello ſtomacho, del ſegato, della milza, delle reni, della veſica, & della matrice, e ſuone con ſſo capopurgio, purga il capo, conferiſce a qual ſi voglia modo amminiſtrato alla doglia di teſta, e alla emicrania, uale al dolor dell'orecchie nato da uentoſità, ſail colore, & l'odor buono del corpo. Faſſi con onc. 3. di ſpigo nardo di uino, & acqua ana onc. 2. e meza: d'olio ſeſamino lib. 1. e meza, bolliti tutti inſieme in doppio uale circa 4. hore, mouendogli ſpeſſo, ouero con onc. 3. di ſpigo, di ſanſuco onc. 2. di xiloballamo, enula, folio indo, calamo aromatico, foglie di lauro, cipero, ſquinanto, e cordumeno ana onc. 1. e meza, ſommergonſi, triti che ſi habbiano, in libre 6. d'olio ſeſaminordi uino, & acqua, per ciaſcuno parte conuenueole, bolliti pure al modo detto, ma per cinque hore, ouero con onc. 4. di ſpigo, di ſtorace, e garofali ana onc. 3. di noci moſcate onc. 5. d'olio di baſſamo lib. 4. bolliu per ſei hore, & agitati più & più volte, ſi come detto nel primo.

Oſſeruatione nell'olio di ſpigo di Meſue.

E l'olio di ſpigo vno de' nobili olij, che ſi coſtumano nella medicina. Del quale ne ſcriuono più, & più autori uarie maniere: ma niuna però s'oſſerua più, che la prima, & la 2. di Meſue, e' habbiamo deſcritte: auēga che la 3. ſia anco eccellente: ma è difficile troppo da cōporſi per l'olio di baſſamo, in luogo del quale è anco conſiglio di Medici non poco eſtimati, che ſi poſſa in q̃to caſo porre, o' l' ſeſamino, o' l' puro cōmune ben maturo, & vna magiſtrale, che per non eſſere laudata da Medici, la cauiamo, deſcritta dal Suardo, laudano molti ſapienti la prima di Meſue fatta di ſpigo, uino, acqua, & olio ſemplicemente, & altri la 2. che la ſegue copioſa di più ſēplicia. E queſta noi ancora ſempre oſſeruiamo, hauendola più della prima conoſciuta eſſeace la 1. come è già detto, ſi la ſeta di cōporre per l'olio di baſſamo, per cio che ſi ſtimano alcuni, & nō forſe ſenza ragione, ch'eſſa leteta di nome di baſſamo, ſia cōtorta, e che più toſto uoglia dir di ſiſamo. Nella qual openion cademo noi ancora, uedendo che aramēte, oltre il giudicio di detti ſauii, che nella più parte de ſuoi olij, u' ha Meſue l'olio di ſiſamo. Alcuni Medici cō ſpectali in ſieme, ci hanno accertati, che coſpoſto cō olio cōmune più uolte lauato in luogo di quello di baſſamo, o' di ſiſamo, che ſia più toſto, loro è nell'operationi riueſito feliciffimamente ſcriuono i Reuerēdi d'Araceli, e' hanno tolta imprefa di dare l'antidoratio di Meſue caſtigatiſſimo d'ogni errore. la quantità dell'olio de la prima deſcrittione eſſer lib. a meza: ſomma pure, che à pena baſtaria ad humettare lo ſpigo. Quanto poi debbia eſſer la quantità del uino, e dell'acqua nel ſecondo, olio ſi ſtima onc. 1. 5. togliendo q̃ſta dottrina da Galeno, nel 4. del regimēto della ſanità,

nità, la doue dimostra affai bene farsi la compositione de gli olij per infolatione, ò per bollitione in semplice vafe, & in doppio ancora questo & a bagno maria, con vino, & acqua, ouero acqua ò vino, che sieno in fine la quarta, ouero quinta parte, che sia l'olio; benché siano delle compositioni de gli olij tali, che ne richiedano più per la quantità, & qualità delli semplici secchi, che molto ingòbrano, sopra de quali, come ne la compositione è detto, s'hanno ad infondere primail vino, e l'acqua, che l'olio, & questo accioche non sia egli da quelli infuppano. Deuesi questo olio, quello di cappari, e altri còposti, che quì dietro seguiremo, (che composti chiamiamo tutti quegli olij, che compostamente di piu semplici sono preparati) fare enocere per ogni rispetto in doppio vafe e questo è quando dentro d'un caldaio pieno d'acqua, bolla di continuo, si mette un'altro minore vafe di vetro, ò di rame bene stagnato, ò pignata, ouero olla di cotta, nellaquale stia l'olio con suoi materiali. Alcuni anzi la piu parte de gli Speciali, cuòcono per ispedirsi piu presto, questi si fatti olii in vafe di rame sopra a fuoco di carbone. onde poi auuicne, che abbruscianti i semplici dalla violenza del fuoco, ne perdano essi la migliore virtù, & acquistano la graue olentia del bruscaticcio: però sia ottima cosa il cuocerli in doppio vafe, come è detto.

Olio di mastice di Mesue.

L'olio di mastice corroborata il ceruello, lo stomaco, il fegato, i nerui, le giunture, ammorbida le posteme dure, & ferma il dolore. si fa con oncie tre di mastice, di olio sesamino libra una, e meza, bollendoli in doppio vafe, ouero con oncie tre di mastice, ò di olio rosato lib. 1. di vino ottimo onc. 8. cotti pure, come è detto, in doppio vafe fino al consumare del vino.

Offeruatione nell'olio di Mastice.

E l'olio di mastice molto uisitato, fatto però nel secondo modo, che piu affai del primo è giudicato prestante, & ualoroso da Medici eccellentissimi. si fa anchora olio di mastice solo per lumbico molto dignissimo.

Olio di cotogno di Mesue.

L'olio di cotogno infigidisce, & costringe, & è ottimo alla debolezza de lo stomacho, & de nerui. Reprime il uomito, & il flusso. Ferma il molto sudore, & corroborata le forze, & le membra de la nutritione. faffi con porzione uguale di cotogni non maturi compiutamente, & succo loro per ciauno, di olio omphacino parte conueniente, macerati tutti insieme per 15 giorni al Sole, & dopò cotti per 4. hore in doppio vafe. reitutando due, ouero tre volte la permutatione d'altri cotogni con succo nell'olio. Iquali poscia bolliti, come è detto, si cola l'olio, & serbasi.

Osseruatione nell'olio di cotogno.

Questo olio di cotogno è quello che si offerua, quantunque tutti gli Speciali non lo preparino con quell'arte tutta, e diligenza, in cui lo ha descritto Mesue. Grattano la più parte quella quantità, che gli pare di pomi cotogni, & meschiali così fatti in olio comune, che gli soprauazi, & insieme li bollono in uase di rame, fino a tanto, che la parte succhiosa suapora da la materia de pomi. Altri, & operano questi ottimamente, togliono pomi cotogni assai bene minucciati, & del loro succo per ciascuno parte 3. di olio d'oliuo acerb. ò ueramēte di mature lauato parti noue, & messigli insieme al Sole p tre giorni gli fanno poscia bollire in doppio uase tato, che la parte succhiosa suapori, & colato poi l'olio, lo serbano, & a questo modo composto, è molto ualoroso, & degno.

Olio di mirto.

L'olio di mirto costringe, ainfelca, & condensa. è ottimo a la fracassatione de le membra, de l'ossa, & de nerui, & confortagli. Vale a le sbattiture, & attrationi de mulcoli, a le fregagioni iscorticanti, o le nasenne, & ulcere del capo, che humigano, & a la farfarella, & non lascia che cadano i capegli, frena il sudore, & uietalo. Gioua a le fenditure, & پوسته del sedere, & a tutte quelle cose. bisognueuoli da essere costrette, e indurite. si fa con lib. 1. de frutti del mirto, di olio lib. 4 & di uino uermiglio lib. 2 bolliti a doppio uale.

Osseruatione nell'olio di mirto.

Questa compositione di olio di mirto, ò mirrino, che si uoglia dire, è quella, che offeruauo quasi tutti gli Speciali, auenga che però nō l'espōga autore alcuni. Giouanni da Sant'Amando scriuendo di quest'olio lo espone senza misura de mirti, & d'olio, & di uino, & dice, che si faccia di mirti, triti, & bolliti con uino fino a la consumatione sua, & si ribollano poi i mirti con olio, & non già come lo detraue il suardo con dir d'Her quel di Giouanni di Santo Amando così. libra uua di mitti coufratti, d'olio libre due & di uino libre tre. bolliti tutti insieme a doppio uase col reiteratione due altre uolte la bollitione, & il permutamēto de mirti, et del uino, è descriptione, ueramēte falsissima, che già mai non dirà alcuno con uero hauerlo fatto a tal modo, non lo comportando i mirti. i quali essendo troppa quantità, si uerebbono ad insuppare di molto olio, che poi spremuti non uelarebbe niente d'olio, & restandouene pure farebbe come morechia. Hanno creduto certi d'hauere olio di mirto puro col cuocere esse bacche in pura acqua, si come quelle del lentisco, & spremere le poscia al modo di quelle. il che mai ad alcuno, per essere la soistanza de mirti acquosa, non gli è riuscito. Alcuni hanno detto hauerlo fatto per bocca dei frutti soli molto eccellente. Altri sono stati, et sonno, che l'hanno composto di mirti freschi, & suc-

coloro, & olio senza ordine di peso, cuocendo ogni cosa insieme fino al consumare del succo & questi piu de gli altri hanno tenuto di comporlo ottimamente, allegando hauerlo cosi detto Mesue, per trouarsi in alcuni testi di farli, come quello di cotognoma ciò riuocato da piu fauij approuano l'olio, che segue a quello di cotogno in esso Mesue detto M liacoeinè di pomi, & è stato creduto da i primi interpreti, & poscia seguito da gli altri per mittino. Et questo conosciuto già da noi mentre eravamo in Roma, & conferitolo con i Reuerendi di Araceli, cagionissimo, che essi poi ne la loro censura lo fecero chiaro, & tenendo l'ordine del rosario di Mesue, vi offero la compositione di esso olio di mittino, si come sudanora compreso su l'operatione di quello di rosa, & di sisusuo, fiori che del vino, che vi aggiungerò, imitando eglino autori Arabici così dicendo.

Prendasi d'olio d'oliue acerbe, & l'estremità piu tenere del mirto del loro succo per ciascuno parte vguale: di vino odorato parte meza, si bollano tutti insieme al consumar del vino, & del succo: colasi poi & serbasi con la quarta parte d'espressione di mirto, che sia l'olio. Notasi nel comporlo v'offeruiamo sempre quest'arte, & ordine. Pigliamo l'olio acerbo, ouero in suo luogo del maturo lauto libbre 12. di mirti freschi lib. quattro: di succo di essi mirti lib. 2. di vino stitico vermiglio lib. 6. Rompiamo i mirti, & facciamo bollire ogni cosa a doppio vaso fino al consumare delli succhi: & essendo fuori di stagione, che non si habbiano i mirti freschi togliamo pure d'olio lib. 12. di mirti secchi lib. 4. di vino stitico lib. 8. & insieme gli facciamo cuocere. come è detto. Et non è a questo modo composto inferiore al primo di facoltà, & virtù: perche che le libbre quattro delli mirti secchi serbano in se tanta sostanza, quanta fe' fussero verdi con le due libbre però di succo appresso, & hauendogli ancora, come offeruiamo infusi prima per vna notte nel vino della destillatione fatto bollente.

Olio cossino di Mesue.

L'olio cossino conforta i nerui, & i muscoli, & tutte le parti neruose: apre l'opplatione, conferisce allo stomaco, & al fegato fortifica i capelli, uietati il caluicio, & fa buon l'odore, & il colore del corpo. Prendonsi di costo amaro on. 2. di cassia lignea on. 1. di cime di sansuoco onc. 8. di vino quanto basta ad infonder per due notti ogni cosa: d'olio di sisamo lib. 3. si cuoce ogni cosa insieme per sei hore a doppio vase al modo del folio di spigonardo.

Observatione.

Questo olio di costo è chiarissimo, e non vi occorre sopr'altra notazione, suotti che non s'hauendo il uero costo, è necessario porre in suo luogo l'énula, ouero il piretra.

Olio di pepe di Mesue.

L'olio di pepe gioua all'infermità frigide de nerui, come è paralisia, spasmo, torcere della bocca, tremore, e mollificatione. cōferisce alla epilepsia, & alla sciatica. Vale al dolore delle giōture del dosso, del fianco, del sedere, delle reni, della uescica, & frange la pietra, apre le oppilationi, & è utile alla matrice riscaldandola, & disseccando la humidità sua. Hora toglionfi di pepelungo, pepe negro, et pepe bianco per ciascuno dr. 3. di mirab. lani cheboli, bellerici, & indi per ciascuno dr. 5. di radici d'apio & di finocchio per ciascuno dr. 3. e meza, di serapino, opoponago, & armoniaco per ciascuno dr. 2. e meza, di turbiti bonidra. 2. di gengeuo dram. tre, e di furcoli di thimo fresco, foglie di ruta uerde, per ciascuno quanto si può capire con mano, si cuoce ogni cosa dopò la contritione loro in libre uentiquattro d'acqua fino alla cōsumatione della terza parte, poi si cola, & meschiansi con la colatura di olio di cherua hemine due, e si cuocono pur fino alla consumatione dell'acqua. Et sono de gl'huomini, che ui aggiūgono d'ireos dramma sei, di cassia dr. due, d'anisi, e cordumeno per ciascuno dramme una, e meza, di calamo aromatico dram. due, e meza, di spigo dr. una, espressione di thimo il terzo d'uno sestario, et l'operano, doue fa bisogno, si può in luogo dell'olio di cherua porui dell'irino, ouero del cheitino, ò d'amandole amare. ouero di cadauno di loro parte conuenueuole, ch'assumano alla integra quantità del primo di cherua.

Observatione nel olio di pepe.

Quest'olio di pepe s'offerua con l'additione da colore, che il costumano, laquale compositione discorsu auertentemēte ui s'è dimostrato ritrouare queste partite. Il primo carattere delle tre dramme d'ogni pepe essere signato malamente di on. Et la lettera x. del numero del turbiti, ch'in tutti i testi, & altri libri si legge esserui stato aggiunto. Et delle frondi di cauoli uerdi essere, & la littera, & il nome falsissimi, hauendo tolto gl'interpreti surculo per cauolo, & così ancora la quantità dell'espressione del thimo essere scorretta di tre sestarii, nō essendo più del terzo d'un intero. la quantità delle due hemine dell'olio è qui da noi compresa, & offeruata d'onze quaranta, intendendo la hemine d'onze uenti, quantunque e di sedeci, e di dodici, e di noue, & di sette onze, e meza la descriuono ancora autori diuersi.

Olio di croco di Mesue.

L'olio di croco fa all'infermità de nerui, & gli conforta, & lenisce le loro durezza. Vale allo spasmo, alla doglia della matrice, & al colore buono. Pigliasi di zaffiano, & calamo aromatico on. 1. per ciascuno, di mirra pura onza meza, si macera ogni cosa per sei di in ottimo aceto. Poi al settimo giorno ui s'aggiungono di cordumeno dramme 9. & si

fondono tutti in lib. 1. d'olio, & si cuoccho fino alla consumatione dell'aceto. Et sono di quelli, che mettono del vino in luogo del aceto.

Offertatione nell'olio di croco.

Vogliono i migliori, che si tolga piu tosto nel comporre quest'olio del uino, che dell'aceto, & questo a fine, che'l uino è piu confortuolese ne così da lui, si come dell'aceto possono i nerui essere cacciati.

Olio d'euforbio di Mesue.

L'olio di euforbio è medicina solenne a gl'effetti frigididi del cerebro, de nerui, delle giunture, del fegato, della milza, & alle lor doglie. Et a far con esso capopurgio, gioua alla lethargia, alla emicrania, & alla cephalalgia: a comporlo si prende d'euforbio onc. 5. d'olio cheirino onc. 5. di vino ottimo altrettanto, & insieme si cuocono fino alla consumatione del vino, & colasi l'olio, & serbasi: ouero si fa così. si toglion di staslagria, & condifiana dr. 4. di pirethro dr. 6. di calamento secco dr. 12. di castore dr. 5. Si tritano tutte queste cose, & si macerano per due giorni in vino odorato. Poi si spremono fortemente, su laquale espressione si fonde d'olio di cheiri, o di sisamo lib. 1. f. & si cuoce al consumare del vino. quindi si gettano sopra all'olio d'euforbio nouo bianco, & bẽ triuto dr. 4. & si cuoce con quello, & serbasi.

Offertatione nel olio d'euforbio.

Sono ambedue le compositioni di quest'olio d'euforbio dignissima & valorole molto, nondimeno la seconda è, che piu si lauda, & che si offserua, laquale noi sempre preparandola costumiamo a piu suo valore, & a miglior arte di ponere il castore insieme con l'euforbio in ultimo nell'olio: onde poi seruandone esso olio piu a lungo la sua efficacia, ne viene ad essere piu valoroso, & eccellente. Tengono i Reuer. d'Araceli nel scriuere quest'olio piu tosto l'ordine d'auic. che di Mesue.

Olio di castore magistrale.

L'olio di castore è ottimo, & contro a tutte l'infermità de nerui, & delle giunture, e parti loro. conferisce alla paralisia, a lo spasmo, al tremore, & altrettanto (questo è quando viene una contractione di nerui dal collo fin alla schiena) & ferma unrosene il filo della schiena i rigori, & freddori della febre. il modo di farlo è tale. Si pigliano di castore, galbano, opoponago, euforbio, storace calamita, colto, cassia lignea, zafferano, carpobalsamo, & spigonardo ana dr. 2. di ciperi, squinanthio, pepe lungo, pepe nero, sauiua, & pirethro ana dr. 2. f. d'olio lib. 3. di vino ottimo lib. 1. si cuoce ogni cosa a doppio uase, tanto che si consuma il vino, si cola poi lo olio, & serbasi.

Offertatione nell'olio di castore.

Quest'olio di castore è magistrale, & è quello, che si costuma, la cui compositione per esser stata dal Manlio descritta prima, che d'alcun altro è auuenuto, che certi poi l'hanno detta di sua inuentione. Alcuni nel cõporlo dissoluoano prima il galbano, & l'opoponago con parte del uino, a cui poi sopra fondono le altre cose, & seguitano nel modo descritto la operatione. Altri, come nella descriptione è detto, bogliono ogni cosa insieme fuori che il castore, che serbano in ultimo, percioche poi bollito l'olio, & colato ve lo meschiano seco, facendo che ui bolla alquanto dentro. Alcuni altri che per la impurità del castore duplicano questo, che tengono essere faticcio, & lo lasciano, come è detto nell'olio, & nõ fanno certamente costoro male. Altri sono, che fanno quest'olio di lib. 1. di puro olio, & onc. 1. di castore bolliti insieme semplicemẽte. Altri preparano quello descritto del Suardo fatto di onc. 1. di castore, di storace, calamita, galbano, euforbio, opoponago, ben bianco, & rosso, costo, carpobalsamo, bdellio, & spigonardo per ciascuno dra. 3. di olio lib. 3. di uino rosso onc. 6. il quale quantunque sia somigliante a quel del Manlio, non già però tanto si lauda.

Olio di hipericon magistrale.

L'olio di hipericon è caldo, secco, & stitico cõsolida le ferite de' nerui tagliati, & le cotture del fuoco: mitiga marauigliosamente il dolore de' gli spasmi della uelica, e delle parti femorali, & per uoca l'orma: è ottimo alle nauci, alla podagra, alla arthetica, & chiragra, che è paralisia delle mani, fassi così: prendõsi delle somiti del hipericon ben mature, et cõcuse, ouero peste onc. 3. & si macerano per tre giorni in quantità sufficiente d'ottimo uino. Poi in un uase ben otturato si bollono a bagno di maria, & bolliti si spremono fortemente, & si mette nella spremitura altro tanto hipericon secco, & pesto, & da capo vi si lascia per tre giorni, aggiuntoui di termentina chiara onc. 3. d'olio antico onc. 6. di zaffranõ trito scropano, si cuoce dentro di una boccia bẽ chiusa a doppio uaso, tanto che si consuma il uino, poi si cola, & si serba.

Offertatione nell'olio di hipericon.

Quest'olio di hipericon è magistrale, & quello, che si offerua quasi da tutti generalmente. Sono alcuni che spremono la secõda uolta ancora l'hypericon, e meschiano cõ la medesima spremitura la termentina, l'olio, & il zaffranõ, e chiusi in una boccia o altro uase, gli bollono a bagno di maria fino al cõsumare del uino, aprendo in ultimo la boccia, accioche ne suapori fuori l'humidità. Altri fanno quest'olio di fiori di hipericon, & olio commune chiusa in uase di uetro, & posti al sole per alcun tempo. Altri si, come descrive uno autore Francese, lo preparano di una buona manciata d'hypericon, d'olio commune libre due, di son-

già porcina lib. 1. di terramentina onc. 3. di zaffrano trito dr. 1. chiudendo ogni cosa in un uaso, & sia propriamente uno bafco seceperio, il quale se-
pelsicono nel lerame, & doue percuota il Sole per spatio di un'anno, &
uattolo poi fuori, & colatolo dicono esser lio simile al balsamo, & po-
tere sanare ogni ferita in termine di 24. hore, tollerandolo nell'ungersi-
ne quando si può più caldo. Altri molto edellente lo compongono, &
lo chiamano composto, tolgono d'olio antico lib. 8. di uin bianco gene-
risq lib. 2. di cima d'hypericon manipoli 8. quali suppestati che s'ha-
biano benissimo, si chiudono in una boccia di vetro per due giorni, &
poi si cuociono a doppio uase, & si fa spessaturni, nellaqual mettono al-
tre noue cinte d'hypericon, come è detto, essendosi così fin'a tre uolte,
facendo in ultimo coheura, nellaqual per ciasuna libra, ch'ella sia, met-
tono di terramentina chiassissima onc. 12. d'olio d'antizzione onc. 6. di d'eta-
mo, geniatana, tormentilla, calamin aromatico, calimo, & cardo santo per
ciascuno de. 4. del ombroici lauati in buon uino più uolte on. 4. & pestato
ogni cosa, che sta da pestare fanno una permissione, & li uisolano per 40.
o più giorni, & poi a colarlo lo seruano ben chiuso.

L'olio di lombrici terrestri

L'olio di lombrici terrestri che è ottimo a gli affetti de' nerui, gli conforta
e consolida le sue ferite, mitiga le sue doglie, & cessa le giogure, & de-
l'altra parti neruose, gioua al dolore delle gorte calde, & a quello della
denti itillato nella contraria ascechia, la maniera di farlo è questa. Lo-
gliono di uermi terrestri lauati con uino nero potente lib. 5. d'olio cotto
in uase lib. 2. di uino lib. 6. si mescoliano insieme, & si fanno bollire a do-
pbo uase fin'a al consumo di uino, poi si cola l'olio, seruatolo, & è molto
to acceciento.

Osseruatione nell'olio di lombrici terrestri

Questa d'osservatione d'olio di lombrici terrestri che osserua la più
parte de' gli Speciali, è quella che d'alcun uero molto avari, quando que-
quali tutti con due oncie solamente di uino, quantità per certo nò suffi-
ciente alle due libbre dell'olio non si ueni, si come noi più uolte compo-
nendolo ci ha fatto conoscere l'esperienza. Deuesi per ogni modo co-
cere a doppio uase, & non in uno semplice, come pare, che lo facciano
molti per pigritia, & questo fa assai per cagione che nòs habbiamo da brui-
giare, & arroire i uermi, & per dete l'olio la uirtù, & il migliore humo-
re. Fanno alouer de' uermi i olio di lombrici, facendone bollire d'esse
questa quantità, che gli pare, dopo l'hauerli ben lauati con baco uino in
un bafco, di boccia di uetro soli senz'altro liquore togliente, & tanto
che si cōseruisano in liquor melle, & con que' il qual poscia da se solo

& tō altri medicinali l'adoperano utilmente nelle ferite de' nerui, & de l'intestina. Altri nel primò modo tolgono il luogo dell'olio commune alio costino, ò uero di gijlio, ò uolpino, & opiano come è detto.

Olio di scorpione di Mesu.

L'olio di scorpione frange le pietre nelle reni, nella uescica, & le caccia fuori, prouoca l'urina, uolente il peteuecchio, & fa questo piu prestamente, et agitato colà la siringa nella uerga, fassi così piglià scorpioni 200. più, o men secondo che è la loro grandezza, di olio di amandole amare lib. 2. si chiudono insieme in uale di uetro, e s'insolano, per un mese, ouero si prende d'aristolocchia toronda, gentiana, cipero, et scorze di radici di cappari per ciascuno una, d'olio d'amandole amare lib. 1. e meza s'insola ogni cosa in uale di uetro bene otturato per 20. di, poi vi s'affogano dentro da dieci a quindici scorpioni, et chiusa la bocca del uale si lascia al sole per un mese, poi si cola, et è mirabile all'infirmità, quando usiendo del bagno, se ne unge spesso. nel modo detto, et si getta nella uerga per i meati orinari.

Osseruatione negli olij di scorpione.

Di questi due elij di scorpioni sono alcuni, che esseriano il primo, et alcuni altri il secondo, il quale dicono essere più efficace, sono ancora di quelli, che attribuiscono a quell'ultima facoltà, e ualore ne casi di peste & al ueleno. si uede il Brasauola nel riferire quest'olio col suo Speciale antico hauere il Duca di Ferrara nel suo archiuio vn'olio di scorpione contro a ueleno, & a pestilenza tanto eccellente, che ha potuto con esso liberare da cento, e trenta matrone auelenate, & altre persone, ma non ne scrive però la compositione, lasciandola per secreto appresso il Duca. Ma il Matthiolo liberalissimo lo scrive integramente nel discorso suo vniversale nel prologo sopra tutti i ueleni di Dioscoride. Il quale tanto dice egli essere ualoroso, che è mirabilissimo, et in pregio quanto il balsamo da descriptione noi ancora a integra satisfactione d'ogn'uno, et a ricchezza della osseruatione nostra, quarespiceremo, quantunque potesse bastare lo hauerne fatto mentione egli, potendola hauere ciascuno dal predetto Matthiolo nel luogo mostrato. Prendonsi (dice egli) nel principio di Maggio di olio commune vecchio di cent'anni, et se nò di tanto tempo, almeno del più antico, che si possa hauere, libbre tre, di hypericon sicco in herba manipoliere, mettesi l'olio in una bocca di vetro di tanta capacita, et infundeseli dentro hypericon alquanto prima pesto. Et chiudusi il uase, et metasi mezo sepolto nella arena fortissima, doue tutto il giorno u'pola il sole, et stauici così da 10. o 12. di, si põga nel bagno maria per un di naturale, et spremesi per l'olio dalla herba. Il che fatto si toglie di hypericon, come di calaminto, et cardo santo per ciascuno mump. uno, si pesti, s'infonde, et si mette nel ba-

g. per tre di continui si tira di poi fuori, & come è stato detto, si cola, & spremesi. si prendano appresso tre manip. di hipericon in fiore, netto da fusti, & pesto si infonde nell'olio già detto per tre altri di continui, & si ripone nel bagno medesimo. Poi si caua, & spremesi, come prima, & così procedasi reiterando le infusioni delli fiori, 3. o 4. volte, fina tanto, che l'olio prenda colore rosso simile al sangue. Et ciò fatto si togliono dalla sommità dell'hypericon già sfiorite quelle granella uerdi simili a grani d'orzo, a cui dentro è il seme, manip. tre, & si pestano, & si spruzzano alquanto con uin bianco, & si infondono nell'olio predetto, & si mettono al sole nel uale consueto sepolto nell'arena per 8. di continui, dipoi si ripone nel bagno per tre di. Poscia si cola, & si sprema nel modo medesimo reiterando con questo seme 3. ouero 4. infusioni, simili fino a tanto, che diuega l'olio di colore di sangue seuro. Fatto questo si toglie di scordione fresco, calamento, centaurea minore, cardo santo, berbera, e ditamo cretense per ciascuno manip. mezzo, si pesta, si infonde, e si mette al bago per due giorni continui. Poscia si cola, e si sprema, come dicemmo. piglianfi poi di zedaira, radici di stramo bianco, di gentiana, e termentilla, & d'aristolochia rotonda per ciascuno dr. 3. di scordeon fresco manip. uno, si pesta, si infonde, & si mette nel bagno per tre giorni continui. alla fine si cola, & si sprema, & di nouo vi si infondono storace, calamita, belzoino, che chiaman i Greci la serpitio, per ciascuno dr. 6. di bacche di ginepro dr. 4. di nigella dr. 3. di cassia odorata dr. 8. di sandali bianchi dr. 4. di squinato, & cipero per ciascuno dr. una, e meza: si pesta, si infonde, & si pone al bagno per 3. giorni continui, si cola poi, & spremesi secondo l'ordine detto. Habbiansi poi 300. scorpioni uiui, colti i giorni caniculari, & mettansi in una boccia di uetro sopra la cenere calda, & come si ueggiono per caldo sudare, & stizzarsi, si fonde a loro sopra tutto l'olio già detto caldo: ma non però tanto, che ne crepi il uase, & chiudasi subito la bocca di quello, & mettesi nel bagno per 3. giorni continui. Poscia si cola, si sprema, & gettansi via gli scorpioni già cotti. Et infondansi nell'olio di reubarbaro eletto, mirra commune, & aloè hepatico per ciascuno dr. 3. di spigonardo dram. due: di zaff. ano di 2. una, di theriaca, & Mitridato eletti per ciascuno dra. 4. si pesta, si infonde, & si mette al bagno per tre giorni, poi senza colarlo altro mena si lesba, del qual untosene di fuori i polli più apparenti, come sono quelli delle tempie, delle mani, delli piedi & parimente la regione del cuore, reiterando le unzioni di tre hore, in tre hore. si assicura si libera da tutti i ueleni tolti per bocca, che non sieno corrosiui & finalmente da i morfi delle uiper, & gli aspidi, & da qual si uoglia altro animale uelenoso. Et è salutare ne i casi di pelle, & nel pretruarli da quella, & è nelle pettechie, & uermi de' fanciulli efficacissimo.

Olio volpino da Mesue.

L'olio volpino è nobile, & vltimo medicamento a gli affetti dell'arteria, de la podagra, & al dolore del di ffio, & delle reni. Et è contro a lo passioni frigide i nerui, delle giunture, & allo spafmo di riempimento, hora si piglia una volpe integra fuentutata, & netta delle interiora, & si cuoce in due fectarij d'acqua di fòre, e acqua di mare per ciascuna, d'olio antico, e chiaro fectarij 3. e mezzo, di fale on. 3. fino alla confumatione dell'acqua. A cui poi sopra si fonde di anetho in herba, & thimo, che chiamano hyffopo alcuni, lib. 1. per ciascuno, d'acqua dolce, che habbia decotte delle dette herbe, un pugno per ciascuno, & come primo si cuoce, fino al confumar dell'acqua, e si ufa poi ch'è mirabile. Et quando si cuoce ancora la volpe senza l'olio in piu quantità d'acqua dolce, & falfa con le medefime herbe, e che poi lauando si amministra nel bagno, è certamente ne detti affetti lamacro efficace. Et tanto deue effer lunga la cottura della volpe, che la carne si disfaccia, ne si attenga alle offa, e si diffolua ogni parte, & membro dalla integrità.

Osseruatione nell'olio volpino.

Si fa boggidi quest'olio quasi da tutti communemente d'vna volpe integra fcotticata, & vuota delle interiora, cuocendola con acqua, ma con più fale affai di quello, che è detto nella defcriptione, & questo per effer in parte, doue non si possa hauere la marina: non si ferua dipoi ordine a la misura de l'olio comune, che ui mescchiano, che in tanta quantità ve ne mettono, che fpremuta poi la volpe, cotta che fia, ne cauano da dieci. a 12. libbre di liquori. Altri, che sono nel comporlo piu diligēti, feruano ordine, & misura a tutte le cose, & fanno l'olio con quest'arte. cercano d'hauere una volpe nel tempo delle vendemie: perche sono in quella stagione piu grasse, che fra tutto'l rimanente dell'anno, & marcho patifcono ancora Et poi, che la hanno fcotticata, la tagliano in piu parti, e di modo, che tutte l'offa sono fracassate, accioche la loro medolla faccia con l'olio corpo, & sostanza. la mettono poi così rotta dentro d'una olla di terra posta in un caldaio d'acqua bollente, a cui sopra ui fondono tre fectarij, detti tre chift da Mesue, d'lio commune: di acqua dolce, & acqua fal a per ciascuna due fectarij, & anco piu se bitogna, d'anetho, & thimo per ciascuno libra una, ouero anethi, thimo, falua, rosmarino, & hyffopo tanto per ciascuno, che tutti assumano a libbre due. Et in caso, che non habbiano l'acqua falia di mare, fouengono la compositione con quella di fonte (come poco facemmo) dandole la falitudine con onze due di fale per ciascuna libbra, che fia stata l'acqua. Et cotta ben la volpe, e diuenuta disfatta & consumata l'acqua, fpremono, & cogliono l'olio. E openione di molti, con gli quali noi ancora parci

ci buona la loro ragione ci aderiamo, che nel far quest'olio nō si habbia a scorticare altrimenti la volpe, per esser l'istessa pelle caldissima di natura, & hauēdo assai parti in lei ottime, grasse, et atte a liquefarsi, che in uero se ne conosce poi l'olio più eccellente. Ma deuesi però lasciando la volpe con la pelle, farne elezione d'vna gioua nettar ouero s'è di tempo, acciò stete nella compositione l'olio, l'acqua, et l'erbe a giusta portione. Credono alcuni ch'ottima cosa faria, quando nel fare quest'olio, la volpe fosse viua, indotti costoro torte dalle parole del Egineta, che lor fa così a uedere tratti là nell'istimo suo, doue parlando della volpe dice, che l'olio nel quale sia bollita per cotantina uolpe in regra uiuente, ouero morta (che questo anco mi aggiunge) è ualoroso, etc. Ma riuocato questo da tanti fanno conoscere, che il cuocerla morta è assai meglio, et modo, et che non tanto vi richiede a tanto opera di fastidio, ne quantità tanto d'olio, che a soffocare la volpe uina sia souerchia, onde poi ne habbia ad esser l'olio impotente, ne manco v'occorre, che bogliano con l'olio gli putridi, et fecciosi escrementi della volpe.

Olio di rane di Mesue.

L'olio di rane conferisce a dolori artetici, alle podagre calde, et alle giorture. mitiga ungendosi la fiore, et le tempie l'incendio delle febrianienti, et concilia il sonno, si fa così: si toglie circa libra meza di rane uequatichē, si chiudono in uase uetruo con mezzo sestario d'olio sesamito et si cuocono a la dissolutione di esse rane, et colasi l'olio, et usasi.

Osseruatione nel olio di rane.

Che quest'olio di rane possa raffreddare, è in dubio appresso de prudēti per cagione dell'olio di lisamo, il qual'è caldo di natura fino al grado secondo, et auanza assai la frigidezza delle rane. uogliono i sopradetti tanti, et altri molto esperti, et l'osseruauano noi ancora, che si faccia quest'olio a più sua perfectione, o con olio omphacino, o col uiolato, o col menufanno, et con quella sorte anco di rane, se sia possibile ad hauerle, che chiamano i latini rubete. Et sono quelle propriamente tenute, molte e calano, et stendono fogli a bori annuntiatu di pioggia.

Olio di formiche.

L'olio di formiche conforta il coito, onde a farle si chiudono quelle formiche a late, che si uogliono in uase di uetro, con tant'olio commune sopra, che basti, et si lasciano al Sole per 40. di, et propriamente nel tempo, de l'estate, et diuenute mature, si cola l'olio, et uiali ungendosi il cordone, et le altre parti circonuicino, et fa il stretto miracoloso.

Olio di gigli composte.

Pigliansi dodicioni di foglie di giglio, vna per sorte di mastice, di calamo aromatico, di costio, di carp. balsamo, meza per specie di garo.

fali, di eletto cinnamomo, & tre di amadi zaffrano, tutte queste cose eccetto le foglie di giglio infondansi in tanta acqua, che basti, nella quale lascianti un di, & vna notte, quin di bollano alquanto, pokia vi si getta sopra due lib. d'olio sesamino, o d'olio d'oline misure, pongansi tutte queste cose in vn vaso di uetro al sole con le foglie di gigli, oue stiano 40. giorni, poi colasi, e riserua si.

Osseruatione.

Non è quest'olio molto in vso, è utile molto ad affettar il parto.

Olio di meliore.

Componsi quest'olio nel medesimo modo, che quello di camomilla, & etiandio fa le medesime operationi.

Olio di pomi di mandragora.

Tolga si di succo di pomi ben maturi di mandragora, & d'olio sesamino a parte vguale coquasi in un uaso doppio tanto, che il succo sia fumigando colasi, & riponasi in alcu uaso con tanta quantità di succo di pomi di mandragora, che sia la 4. parte dell'olio, & usasi.

Olio di enula.

Pigliansi di radici di enula peste, & di succo di quelle, & d'olio sesamino tre parti vguale, & di uino odorifero meza parte, & facciasi pel medesimo modo, nel qual si fa il mirrino.

Olio di cinnamomo.

Si fa olio di cinnamomo, come quello di enula, & ha le medesime virtù.

Olio di storace.

Tolga si dodici oncie di olio sesamino, & tre di storace, & componga si con quello ordine, che si fa quello di mastice, quindi colasi, & usasi.

Osseruatione.

Ne ha etiandio Auisiaca de la mittione, la quale è come questa, & non è molto in vso.

Olio di primo.

Pigliansi 4. oncie di fiore alchenna, & dieci di olio antico, & fardasi pel medesimo modo, che quello di rose, ma se per caso non ui. fossero i fiori si togliono le frondi, & due volte si fa la decoctione, aggiungendo ui alquanto di uino.

Olio di mercurio.

Tolga si quattro oncie di foglie di mercurio, & infondansi in una libra di acqua dolce, nella quale lasciansi un giorno, & una notte. quin di uisi getta sopra tre oncie di dolce latte, & freico, & sette di olio sesamino. coquasi tanto, che il latte, & l'acqua si consumi, quindi colasi, e serua si.

Olio di thimo.

Pigliansi quattr'oncie di bisso, una, e meza di gengueo, et 4. di fuc-
co di sommita di thimo. 14. d'olio di sesamo, et tanta acqua, quanta fa
bisogno. le quali cose insieme si coquano finche sia consumata l'acqua.
Fassi anco cosi, si tolgiono due lib. d'olio di sesamo, due di succo di thi-
mo, et due di latte di uacca fresco, cinque oncie di penetri, et dodeci
dramme di gengueo bianco. coquant si finche sia consumato il succo, et
il latte.

Osservatione.

Questo olio di thimo descriue Mesue; et ha tutte le uirtù, che ha il
thimo.

Olio di cocumeri asinini.

L'olio di cocumeri asinini si compone cosi. si cuoce in meza libra di
fucco di cocumeri asinini maturi con altro tanto olio di sesamo, finche
sia consumato il succo, et si ufa. Fassi ancora cosi. si tolgiono 6. onc. di suc-
co di radici di cocumeri asinini, et altre tanto di radici trite, et con una
libra di olio di sesamo si cuocono nella maniera descritta, et seruasì.

Osservatione.

I cocumeri asinini allhor son maturi, quando giallegiano. traggasi il
succo con destrezza senza esprimerli. questo succo si secca come la lca-
monca, et l'aloce.

Olio di naranxi.

Trouansi dodeci naranze, che piu giorni siano state raccolte, e quel-
le intiere pongansi in vn vaso di terra vitriato, con due libre, & piu se
bisogno sarà, di olio di oliua, & di sesamo, & vna d'acqua commune, et
vna d'acqua marina, & insieme si facciano bollire, finche sia consuma-
ta l'acqua, dipoi vi si aggiunga una libra, e meza di purissima acqua co-
mune, & una onza di penetri bianchi, & vn'altra volta si faccia bolli-
re finche sia consumata l'acqua questo si adopera nelle beuande, e ne ci-
bi, & nelle viuande di farina.

Olio di vipere.

Trouansi due libre in circa di serpi negre intiere, & sopra ui si pon-
ga tanta quantita d'olio di sesamo, che basti. acconciansi in vase di terra
vitriato, il qual habbia la bocca stretta, la qual però ben si debbe chiu-
dere. poi a lento fuoco far bollire, fin che le biscie tutte si dissolmano, po-
scia si lasci infrigidire, & si serbi in vase di uetro. vfa si linendo con una
penna i fuochi leprosi, & pieni di roga.

Olio di frassino.

Fassi l'olio di frassino nella guisa, che si fa quello di ginepro, & è ot-
timo a la milza inferma, vagando.

Olio di gagate, ouer di agata.

Quest'olio si può fare come quello di ginepro, & come ci andio a' in segna Mesue.

Olio di balsamo artificiale scritto da Pietro d'Abano.

Prendansi due dram. per specie di mirrha eletta, di aloë hepatico, di spico nardo, di sangue di drago, di incenso, di mumia, di opoponago, di bdellio, di armoniaco, di sarcocolla, di zaffiano, di mastice, di goma araba, & di storace liquida, due dram. & meza di laudano eletto, & due di castore secco, meza di muschio, & tanta termentina, tanto pesano tutte le predette cose, le quali poluerizate, si debbono mescolar con quella, & posto ogni cosa in vn lanco diligentemente trarne l'olio, il quale ha le medesime virtù, che il balsamo naturale.

Olio di balsamo di Bartolomeo Montagnana.

Pigliasi una libra di termentina, meza di gomma elemi, 4. onc. d'incenso bianco, & 4. di bacche di lauro: vna per specie di mastice, galanga, garofali, e cinnamomo, zedoaria, noce moscata, & cubebe, et legno aloë ben tutti poluerizati misti insieme si pongono a distillare prima a lēto fuoco, & prima n'uscirà acqua, la qual chiamasi acqua di balsamo, la quale a poco, a poco mutandosi di uirù, & di colore, alla fine uerrà il balsamo elettissimo, il qual quanto piu sarà distillato, tanto piu sarà efficace: seruasi in vn uase ben chiuso.

Olio di balsamo di Guilielmo Piacentino.

Trouisi mez'oncia per specie di mirrha, di carpe balsamo, & di noce indiana: due dr. d'hypericon, le quali cose pestansi alquanto, & si incorporino con 5. onc. d'olio, ouero termentina, & poi ne si aggiungono 5. grani di muschio, tre di ambra, & una onc. d'olio de lateribus. si distilla, & stillato si può porre in iscambio di balsamo.

Olio frigidissimo verde di Nicolò.

Prendansi tre libre di olio commune bianco, ouer lauato, tre oncie, per specie di cime di rubro tenere, di frondi di viole, di vermiculare, di ombilico di uenere, di semperuina, di solatro, di foglie di papauero, di iusquiamo, di mandragora, di cardo benedetto, di portulaca, di lattuca, & di bardana. tutte queste cose pestansi insieme, & nel detto olio pongansi per tre giorni. quindi pongansi al fuoco, e bollano tanto, che diuega spesso, quindi colansi con vn panno, & bene spremansi. poscia di nouo mettansi in vn uase stagnato nel qual bollano fin che i succhi siano consumati. poi leuansi dal fuoco, e facciasi riposare, & quello, che sopra vi noterà, raccoglasi, & vsasi.

Osseruatione.

Non è quest'olio molto in vso, & chiamasi frigidissimo verde, perchè ch'è composto di herbe uerdi, & fredde.

fondono tutti in lib. 1. f. d'olio, & si cuocono fino alla consumatione dell'aceto. Et sono di quelli, che mettono del uino in luogo del aceto.

Offertatione nell'olio di croco.

Vogliono i migliori, che si tolga piu tosto nel comporre quest'olio del uino, che dell'aceto, & questo a fine, che'l uino è piu confortuole, ne così da lui, si come dell'aceto possono i nerui essere celsi.

Olio d'euforbio di Mesue.

L'olio di euforbio è medicina solenne a gl' effetti frigidi del cerebro, de nerui, delle giunture, del fegato, della milza, & alle lor doglie. Et a far con esso capopurgio, gioua alla lethargia, alla emigranea, & alla cephalalgia: a comporlo si prende d'euforbio onc. f. d'olio cheirino onc. 5. di vino ottimo altrettanto, & insieme si cuocono fino alla consumatione del vino, & colasi l'olio, & serbasi: ouero li fa così. si toglion di stasifragia, & condifi ana dr. 4. di pirethro dr. 6. di calamento secco dr. 12. di castore dr. 5. Si tritano tutte queste cose, & si macerano per due giorni in vino odorato. Poi si spremono fortemente, su laquale espressione si fonde d'olio di cheiri, o di sisamo lib. 1. f. & si cuoce al consumare del vino, quindi si gettano sopra all'olio d'euforbio nouo bianco, & bē triato dr. 4. & si cuoce con quello, & serbasi.

Offertatione nel olio d'euforbio.

Sono ambedue le compositioni di quest'olio d'euforbio dignissime & valorole molto, nondimeno la seconda è, che piu si lauda, & che si offeua, laquale noi sempre preparandola costumiamo a piu suo valore, & a miglior arte di ponere il castore insieme con l'euforbio in ultimo nell'olio: onde poi seruandone esso olio piu a lungo la sua efficacia, ne viene ad essere piu valoroso, & eccellente. Tengono i Reuer. d'Araceli nel scriuere quest'olio piu tosto l'ordine d'auic. che di Mesue.

Olio di castore magistrale.

L'olio di castore è ottimo, & contro a tutte l'infermità de nerui, & delle giunture, e parti loro. conferisce alla paralisa, a lo spasmo, al tremore, & altrettanto (questo è quando viene una contrattione di nerui dal collo fin alla schiena) & ferma unrosene il filo della schiena i rigori, & freddori della febre. il modo di farlo è tale. Si pigliano di castore, galbano, opoponago, euforbio, storace calamita, colto, cassia lignea, zaffrano, carpobalsamo, & spigonardo ana dr. 2. di ciperi, squinanthio, pepe lungo, pepe nero, sauiua, & pirethro ana dr. 2. f. d'olio lib. 3. di vino ottimo lib. 1. si cuoce ogni cosa a doppio uase, tanto che si consuma il vino, si cola poi lo olio, & serbasi.

Osservatione nell'olio di castore.

Quest'olio di castore è magistrale, & è quello, che si costuma, la cui compositione per esser stata dal Manlio descritta prima, che d'alcun altro è auuenuto, che certi poi l'hanno detta di sua inuentione. Alcuni nel còporlo dissolouono prima il galbano, & l'opoponago con parte del uino, a cui pos sopra sòdono le altre cose, & seguivano nel modo descritto la operatione. Altri, come nella descrizione è detto, bogliono ogni cosa insieme fuori che il castore, che serbano in ultimo, per cioche poi bollito l'olio, & colato ve lo meschiano seco, facendo che ui bolla alquanto dentro. Alcuni altri che per la impurità del castore duplicano questo, che tengono essere faticcio, & lo lasciano, come è detto nell'olio, & non fanno certamente costoro male. Altri sono, che fanno quest'olio di lib. 1. di puro olio, & onc. 1. di castore bolliti insieme semplicemente. Altri preparano quello descritto del Suardo fatto di onc. 1. di castore, di storace, calamita, galbano, enforbio, opoponago, becn bianco, & rosso, costo, carpobalsamo, bdellio, & spigonardo per ciascuno dra. 3. di olio lib. 3. di uino rosso onc. 6. il quale quantunque sia somigliante a quel del Manlio, non già però tanto si lauda.

Olio di hipericon magistrale.

L'olio di hipericon è caldo, secco, & stitico còsolida le ferite de nerui tagliati, & le cotture del fuoco: mitiga marauigliosamente il dolore de gli spasmi della uelica, e delle parti femorali, & preuoca l'orma: è ottimo alle narici, alla podagra, alla arthetica, & chiragra, che è paralisi delle mani, fatti così. prendesi delle somità de l'hipericò ben mature, & còruse, ouero peste onc. 3. & si macerano per tre giorni in quantità sufficiente d'ottimo uino. Poi in un uase ben occluso si bollono a bagno di maria, & bolliti si spremono fortemente, & si mette nella spremitura altro tato hiperico fresco, & pesto, & da capo vi si lascia per tre giorni, aggiuntoui di termentina chiara onc. 3. d'olio antico onc. 6. di zaffrano trito scropano, si cuoce dentro di una boccia be chiusa a doppio uaso, tanto che si consuma il uino, poi si cola, & si serba.

Osservatione nell'olio di hipericon.

Quest'olio di hipericon è magistrale, & quello, che si osserua quasi da tutti generalmente. Sono alcuni che spremono la seconda uolta ancora l'hipericone, e meschiano cò la medesima spremitura la termentina, l'olio, & il zaffrano, e chiusi in una boccia d'altro uase, gli bollono a bagno di maria finò al còsumare del uino, apendo in ultimo la boccia, accioche ne susopri fuori l'humidità. Altri fanno quest'olio di fiori di hipericon, & olio commune chiusa in uase di uetro, & posti al sole per alcun tempo. Altri si, come descrive uno autore Francese, lo preparano di una buona manciata d'hipericon, d'olio commune libre due, di son

giu porcina lib. 1. di termentina onc. 3. di zaffrano trito d'oro chiudendo ogni cosa in un uaso, & sia propriamente uno liscio secpeto: il quale se peliscono nel letame, & doue percuora il Sole per spatio di un'anno, & trattolo poi fuori, & colatolo dicono esser l'olio simile al balsamo, & ponere sanare ogni ferita in termine di 24. hore, tolosa odolo nell'unguento quando si può piu caldo. Altri molto eccellente lo compongono, & lo chiamano composto, togliono d'olio amico lib. 8. di uin bianco generoso libi 2. di cime d'ipericon manipoli 8. quali si pestati che s'habbiano benissimo, si chiudono in una boccia di vetro per due giorni, & poi si cuocono a doppio uase, & si fa speratura, nella qual mettono altre noue cime d'ipericon, come è detto, reiterando così fin'a tre uolte, facendo in ultimo colatura, nella qual porcia l'oua libra, ch'ella sia, metrono di termentina chiaraissima onc. 12. d'olio d'aurazzo onc. 6. di dictamo, gentiana, rosmarina, calamb aromatico, catina, & cardo santo per ciascuno de 4. del ombraici lauati in buon uino piu volte con 4. & pestato ogni cosa, che sia da pestare fanno un'a permissione, & l'infolano per 40. o piu giorni, o poscia colatolo lo seruano ben chiuso.

Ollo di lombrici terrestri

L'olio d'infuso lombrici terrestri è ottimo a gli affetti de' nerui, & li conforta e non solida lo succherito, mitiga le sue doglie, & co' sode le giointure, & de l'altre parti neruose. gioua al dolore delle gorte calde, & a quello delle denti itillato ne ha contraria ascechia, la maniera di farlo è questa. L'onglioni di uermi sottratti ladari con uino nero potente libbi. d'olio com'è detto lib. 2. di uino lib. 6. si mescoliano insieme, & si fanno bollire a doppio uase fin'a il consumo made del uino, poi si cola l'olio, serualo, & è molto eccellente.

Osseruatione nell'olio di lombrici terrestri

Questa d'ossuazione d'olio di lombrici terrestri, che osserua la piu parte de' gli Speciali, è quella che d'icrituono molti autori, quando conque quasi tutti con due oncie solamente di uino, quantita per certo non sufficiente alle due libbre dell'olio con truenza, si come non più uolte componendolo ci ha fatto conoscere l'esperienza. Deuesi per ogni modo cuocere a doppio uase, & non in uno semplice, come pare, che lo facciano molti per pigritia, & questo fa assai più cagione, che non habbino da bruciare, & arrodiare i uermi, & perader l'olio la uirtù, & il migliore humore. Fanno alouer de' opiorizici olio di lombrici, facendone bollire d'effe quella quantita, che gli pare, dopo l'hauer ben lauati con bono uino in un liscio, d'acqua di uetro soli senz'altro liquore logamente; & tanta, che si co' uertano in liquor malle, & tengono il qual poscia da se solo.

& tō altri medicinali l'adoperano utilmente nelle ferite de' nerui, & de l'intestina. Altri nel primò modo tolgono il luogo dell'olio commune alio costino, ò uero di giglio, ò uolpino, & opiano come è detto.

Olio di scorpione di Mesu.

L'olio di scorpione frange le pietre nelle reni, nella uescica, & le cac-
cia fuori. prouoca l'orina, uolente il petto, et il, & fa questo più pre-
stamente, et agitatolo colà si fringz nella uerga. fassi così piglià scorpioni
200 più, o men secondo che è la loro grandezza. di olio di amandole
amare lib 2 si chiudono insieme in uale di uetro, e s'insolano, per un
mele, ouero si prende d'aristolochia rotonda, gentiana, cipero, et scorze
di radici di capparì per ciascuno una, d'olio d'amandole amare li-
br. i. e meza s'insola ogni cosa in uale di uetro bene otturato per 20. di,
poi ui s'affogano dentro da dieci a quindici scorpioni, et chiuso la boc-
ca del uale si lascia al sole per un mele, poi si cola, et è mirabile all'in-
ferno, quando usiendo del bagno, se ne unge spesso nel modo detto, et
si getta nella uerga per i meati orinari.

Osseruatione ne gl'olij di scorpione.

Di questi due elij di scorpioni sono alcuni, che esseriano il primò, et
alcuni altri il secor do, il quale di nono essere più efficace, sono ancora di
quelli, che attribuisce non a quell'ultima facoltà, e ualore ne casi di peste
& al ueleno. scriue il Brasauola nel riferire quest'olio tol suo Speciale
antico hauere il Duca di Ferrara nel suo archiuio vn'olio di scorpione
contro a ueleno & a pestilenzia tanto eccellente, che ha potuto con esso
liberare da conto, e trenta matrone uelenate, & altre persone, ma non
ne sciuue però la compositione, lasciandola per secreto appresso il Duca.
Ma il Matthiolo liberalissimo lo scrive integralmente nel discorso suo
vniuersale nel prologo sopra tutti i ueleni di Dioscoride. Il quale tanto
dice egli essere di uoloso, che è mirabilissimo, et in pregio quanto il bal-
samo da de scentione noi ancora a integra soddisfazione d'ogn'uno, et a
ricchezza della osseruatione nostra, quaresp meremo, quantunque po-
tesse bastare lo hauerne fatto mentione egli, potendola hauere ciascu-
no dal prodotto Matthiolo nel luogo mostrato. Prendonsi (dice egli)
nel principio di Maggio di olio commune uecchio di cent'anni, et le nō
di tanto tempo, almeno del più antico, che si possa hauere, libbre tre, di
hipericon fresco a herba manip. liere, mette si l'olio in una boccia di
uetro di tanta capacita, et infonde si dentro l'hipericon alquanto
prima pesto. Et chiudasi il uase, et metasi mezo sepolto nella arena for-
tilissima, dove tutto il giorno u'p sia il sole, et stauuicorsi da 10. o 12.
di, si poga nel bagno maria per a di naturale, et spremsi poi l'olio dal
la herba. Il che fatto si toglie di hipericon, came d'ri. calamento, et car-
do santo per ciascuno manip. uno, si pesto, s'infonde, et si mette nel ba-

gru per tre dì continui si tira di poi fuora, & come è stato detto, si cola, & spremesi, si prendino appresso tre manip. di hipericon in fiore, netto da fusti, & pesto si infonde nell'olio già detto per tre altri dì continui, & si ripone nel bagno medesimo. Poi si cava, & spremesi, come prima, & così proceedasi reiterando le infusioni delli fiori, 3. o 4. volte, fin tanto, che l'olio prenda colore rosso simile al sangue. Et ciò fatto si togliono dalla sommità dell'hypericon già sfiorite quelle granella uerdi simili a grani d'orzo, a cui dentro è il seme, manip. tre, & si pestano, & si spruzzano alquanto con uin bianco, & si infondono nell'olio predetto, & si mettono al sole nel uale consueto sepolto nell'arena per 8. dì continui, dipoi si ripone nel bagno per tre dì. Poscia si cola, & sprema nel modo medesimo reiterando con questo seme 3. ouero 4. infusioni, simili fino a tanto, che diuenga l'olio di colore di sangue seuro. Fatto questo si toglie di scordione fresco, calamito, centaurea minore, cardo santo, berberis, & ditamo cretense per ciascuno manip. mezzo, si pesta, si infonde, & si mette al bago per due giorni continui. Poscia si cola, & si sprema, come dissi. piglianfi poi di zedoaria, radici di dittamo bianco, di gentiana, & tormentilla, & d'aristolochia rotonda per ciascuno dr. 3. di scordeon fresco manip. uno, si pesta, si infonde, & si mette nel bagno per tre giorni continui, alla fine si cola, & si sprema, & di nouo vi si infondono storace, calamita, belzoino, che chiaman i Greci la serpitio, per ciascuno dr. 6. di bacche di ginepro dr. 4. di nigella dr. 3. di cassia odorata dr. 8. di sandali bianchi dr. 4. di squinanto, & cipero per ciascuno dr. una, e meza: si pesta, si infonde, & si pone al bagno per 3. giorni continui, si cola poi, & spremesi secondo l'ordine detto. Habbiansi poi 300. scorpioni viuì, colti i giorni caniculari, & mettansi in una boccia di uetro sopra la cenere calda, & come si ueggiono per caldo sudare, & stizzarsi, si fonde a loro sopra tutto l'olio già detto caldo: ma non però tanto, che ne creppi il uase, & chiudasi subito la bocca di quello, & mettesi nel bagno per 3. giorni continui. Poscia si cola, si sprema, & gettansi via gli scorpioni già cotti. Et infondansi nell'olio di reubarbaro eletto, mirra commune, & aloë hepatico per ciascuno dr. 3. di spigonardo dram. due: di zaffirano di a. una, di theriaca, & Mitridato eletti per ciascuno dra. 4. si pesta, si infonde, & si mette al bagno per tre giorni, poi senza colarlo altro menù si seba, del qual untosene di fuori i polsi più apparenti, & come sono quelli delle tempie, delle mani, delli piedi & parimente la regione del cuore, reiterando le unctioni di tre hore, in tre hore. si assicura. si libera da tutti i veleni tolti per bocca, che non sieno corrosiui & similmente dai morfi delle vipere, & gli aspidi, & da qual si voglia altro animale uelenoso. Et è salutarissimo ne i casi di peste, & nel preuenerli da quella, & è nelle petecchie, & uermi de fanciulli efficacissimo.

Olio volpino da Mesue.

L'olio volpino è nobile, & vltimo medicamento a gli affetti dell'artica, de la podagra, & al dolore del dorso, & delle reni. Et è contro a le passioni frigide i nervi, delle giunture, & allo spasmo di ricampimento. Hora si piglia una volpe integra (uenturata, & netta delle interiora, & si cuoce in due sestarij d'acqua di forte, & acqua di mare per ciascuna, d'olio antico, & chiaro sestarij 3. e mezzo, di sale on. 3. fino alla consumatione dell'acqua. A cui poi sopra si fonde di anetho in herba, & thimo, che chiamano hyssopo alcuni, lib. 1. per ciascuno, d'acqua dolce, che habbia decotte delle dette herbe, un pugno per ciascuno, & come primo si cuoce, fino al consumar dell'acqua, & si usa poi ch'è mirabile. Et quando si cuoce ancora la volpe senza l'olio in piu quantità d'acqua dolce, & salsa con le medesime herbe, & che poi lauando si amministra nel bagno, è certamente ne detti affetti la macro efficace. Et tanto deue esser lunga la cottura della volpe, che la carne si disfaccia, ne si attenga alle ossa, & si dissolua ogni parte, & membro dalla integrità.

Osseruatione nell'olio volpino.

Si fa hoggi di quest'olio quasi da tutti comunemente d'una volpe integra scorticata, & vuota delle interiora, cuocendola con acqua, ma con più sale assai di quello, che è detto nella descrizione, & questo per essere in parte, doue non si possa hauere la marina: non si serua dipoi ordine a la misura de l'olio comune, che ui meschiano, che in tanta quantità ve ne mettono, che spremuta poi la volpe, cotta che sia, ne cauano da dieci a 12. libbre di liquori. Altri, che sono nel comporlo piu diligenti, seruano ordine, & misura a tutte le cose, & fanno l'olio con quest'arte. cercano d'hauere una volpe nel tempo delle vendemie: perche sono in quella stagione piu grasse, che fra tutto'l rimanente dell'anno, & marcho patiscono ancora. Et poi, che la hanno scorticata, la tagliano in piu parti, & di modo, che tutte l'ossa sono fracassate, accioche la loro medolla faccia con l'olio corpo, & sostanza. la mettono poi così rotta dentro d'una olla di terra posta in un caldaio d'acqua bollente, a cui sopra ui fondono tre sestarij, detti tre chist da Mesue, d'olio commune: di acqua dolce, & acqua sal a per ciascuna due sestarij, & anco piu se bisogna, d'anetho, & thimo per ciascuno libra una, ouero anethi, thimo, salua, rosmarino, & hyssopo tanto per ciascuno, che tutti assumano a libbre due. Et in caso, che non habbiano l'acqua salia di mare, souengono la compositione con quella di fonte (come poco facemmo) dandole la falsitudine con onze due di sale per ciascuna libra, che sia stata l'acqua. Et cotta ben la volpe, & diuenuta disfatta & consumata l'acqua, premono, & cagliano l'olio. E opinione di molti, con gli quali noi ancora patendo

ci buona la loro ragione ci adheriamo, che nel far quest'olio nõ si habbia a scorticare altrimenti la volpe, per esser l'istessa pelle caldissima di natura, & hauẽdo assai partin lei ottime, grasse, et atte a liquefarsi, che in uero se ne conosce poi l'olio più eccellente. Ma de uesi però lasciando la volpe con la pelle, farne elezione d'vna gioua nettar ouero s'è di tempo, occor scere nella compositione l'olio, l'acqua, et l'erbe a giusta portione. Credono alcuni, ch'ottima cosa faria, quando nel fare quest'olio, la volpe fosse viva. Indotti costoro torte dalle parole de l'Egineta, che lor fa così a uedere et attri la nell'ermi suo, doue parlando della volpe dire, che l'olio nel quale sia bollita per cotantina uolpe integra uiuente, ouero morta (che questo anco mi aggiunge) è ualoroto, etc. Ma riuocato questo da tanti fanno conoscere, che il cuxer la morta è assai meglio, et modo, et che non tanto vi richiede a tanto opera di fatidio, ne quantità tanto d'olio, che a soffocare la volpe uia sia fouerchia, onde poi ne habbia ad esser l'olio impotente, ne manco v'occorre, che bogliano con l'olio gli putridi, et fecciosi escrementi della volpe.

Olio di rane di Mesue.

L'olio di rane conferisce a dolori artetici, alle pedagre calde, et alle glòture. mitiga ungendosi la fiore, et le tempie l'incendio delle febrian- denti, et concilia il sonno, si fa così: si toglie circa libra meza di rane uo- quatiche, si chiudono in uase nitriato con mezzo sestario d'olio sesamibo et si cuociono a la dissoluioue di esse rane, et colasi l'olio, et usasi.

Osseruatione nel olio di rane.

Che quest'olio di rane possa raffreddare, è in dubio appresso de prudẽti per cagione dell'olio di lisamo, il qual'è caldo di natura fino al grado secondo, et auanza assai la frigidezza delle rane. unghiono i sopradetti fauij, et altri molto esperti, et l'osseruiamo noi ancora, che si faccia quest'olio a più sua perfectione, ò con olio omphacino, ò col uiolato, ò col menufanno, et con quella sorte uino di rane, se sia possibile ad hauerle, che chiamano i latini rubete. Et sono quelle propriamente tenute, me- tre e calano, et stendono su gli arbori annuntiatrici di pioggia.

Olio di formiche.

L'olio di formiche conforta il coito: onde a farle si chiudono quelle formiche alate, che si uogliono in uase di uetro, con tant'olio comune sopra, che bisti, et si lasciano al Sole per 40. di, et propriamente nel tempo, de l'estate, et diuenute mature, si cola l'olio, et viasi ungendosi il cordone, et le altre parti circonuicino, et fa effetto miracoloso.

Olio di gigli o composto.

Pagliansi dodicionati foglie di giglio, vna per sorte di mastice, di calamo promutico, di casso, di carp. balsamo, meza per specie di gano.

fali, di eletto cinnamomo, & tre diam. di zaffrano, tutte queste cose eccetto le foglie di giglio infondansi in tanta acqua, che basti, nella quale lasciantu un di, & vna notte, quindi bollano alquanto, poscia vi si getta sopra due lib. d'olio sesamino, o d'olio d'olue mature, pongansi tutte queste cose in vn vaso di uetro al sole con le foglie di gigli, oue stiano 40. giorni, poi colasi, e riseruali.

Osseruatione.

Non è quest'olio molto in vso, è utile molto ad affettar il parto.

Olio di meliloto.

Componsi quest'olio nel medesimo modo, che quello di camomilla, & etiandio fa le medesime operationi.

Olio di pomi di mandragora.

Il Togliasi di succo di pomi ben maturi di mandragora, & d'olio sesamino a parte vguale coquasi in un ualo doppio tanto, che il succo co fumi, quindi colasi, & riponasi in alcun uaso con tanta quantita di succo di pomi di mandragora, che sia la 4. parte, dell'olio, & usasi.

Olio di enula.

Pigliansi di radici di enula, peste, & di succo di quelle, & d'olio sisamino tre parti vguale, & di uino odorifero meza parte, & facciasi pel medesimo modo, nel qual si fa il mirrino.

Olio di cinnamomo.

Si fa olio di cinnamomo, come quello di enula, & ha le medesime virtù.

Olio di storace.

Tolganfi dodici oncie di olio sisamino, & tre di storace, & componganfi con quello ordine, che si fa quello di mastice, quindi colasi, & usasi.

Osseruatione.

Ne ha etiandio Aui. una de strittione, la quale è come questa, & non è molto in vso.

Oliu eiprino.

Pigliansi 4. oncie di fiorialchanna, & dieci di olio antico, e facciasi nel medesimo modo, che quello di rose, ma se per caso non vi fussero i fiori, si tagliano le frondi, & due volte si fa la decoctione, aggiungendo un alquanto di uino.

Olio di mercurio.

Tolganfi quattro oncie di foglie di mercurio, & infondansi in una libra di acqua dolce, nella quale lasciantu un giorno, & una notte, quindi si getta sopra tre oncie di dolce latte, & frecco, & sette di olio sisamino coquasi tanto, che il latte, & l'acqua si consumi, quindi colasi, e seruali.

Olio di gagate, ouer di agata.

Quest'olio si può fare come quello di ginepro, & come ciandio n'in segna Mesue.

Olio di balsamo artificiale scritto da Pietro d'Abano.

Prendansi due dram. per specie di mirrha eletta, di aloë hepatico, di spico nardo, di sangue di drago, di incenso, di mumia, di opoponago, di bdellio, di armoniaco, di sarcocolla, di zaffiano, di mastice, di goma arabica, & di storace liquida, due dram. & meza di laudano eletto, & due di castore secco, meza di muschio, & tanta termentina, quanto pesano tutte le predette cose, le quali poluerizzate, si debbono mescolare con quella, & posto ogni cosa in vn laticcio diligentemente trarne l'olio, il quale ha le medesime virtù, che il balsamo naturale.

Olio di balsamo di Bartolomeo Montagnana.

Pigliasi una libra di termentina, meza di gomma elemi. 4. onc. d'incenso bianco, & 4. di bacche di lauro: vna per specie di mastice, galanga, garofali, e cinnamomo, zedoaria, noce moscata, & cubebe, et legno aloë ben tutti poluerizzati misti insieme si pongono a distillare prima a lèto fuoco, & prima n'uscirà acqua, la qual chiamasi acqua di balsamo: la quale a poco, a poco mutandosi di virtù, & di colore. alla fine uerrà il balsamo elettissimo, il qual quanto piu sarà distillato, tanto piu sarà efficace: serualsi in vn uase ben chiuso.

Olio di balsamo di Guilielmo Piacentino.

Trouisi mezz' oncia per specie di mirrha, di carpe balsamo, & di noce indiana: due dr. d'hypericon. le quali cose pestansi alquanto, & si incorporino con 5. onc. d'olio, ouero termentina, & poi uè si aggiungono 5. grani di muschio, tre di ambra, & una onc. d'olio de lateribus. si distilla, & stillato si può porre in iscambio di balsamo.

Olio frigidissimo verde di Nicolò.

Prendansi tre libre di olio commune bianco, ouer lauato, tre oncie, per specie di cime di rubro tenere, di frondi di viole, di vermiculare, di ombilico di uenere, di semperuina, di solatro, di foglie di papauero, di iusquiamo, di mandragora, di cardo benedetto, di portulaca, di lattuca, & di bardana. tutte queste cose pestansi insieme, & nel detto olio pongansi per tre giorni. quindi pongansi al fuoco, e bollano tanto, che diuega spesso. quindi colansi con vn panno, & bene spremansi. poscia di nouo mettansi in vn uase stagnato nel qual bollano fin che i succhi siano consumati. poi leuansi dal fuoco, e facciasi riposare, & quello, che sopra vi noterà, raccoglasi, & usasi.

Osseruatione.

Non è quest'olio molto in uso, & chiamasi frigidissimo verde, per ciò ch'è composto di herbe uerdi, & fredde.

Olio di sien greco scritto da Rasis, nel trattato.

Pigliansi vna libra di sien greco, otto di elaterio, due di rispero, & vna di calamo aromatico, pongansi in tanto olio, che basti, nel qual stiano dieci giorni, & ogni giorno si mescola alquanto, quindi spremasi l'olio, & serualsi.

Offseruatione.

Tale olio non è molto usato, & ne ha Dioscoride vn'altra descrizione, ma dissimile da questa.

Olio di oleandro.

Trouisi una libra di succo di oleandro, e meza di rose, & due di olio omphacino coquansi tanto, che si consumi il succo, quindi colasi, & ripongasi.

Offseruatione.

Vale quest'olio molto alla scabie, ma non è molto in uso.

Olio di rosa.

Prendasi dieci sestari di usnea, dieci dramme di costo, tre per sorte cassia lignea, & di calamo aromatico, due di melissa, cinque di storace calamita & una, & meza di olio di mirro pestansi, & infondansi in aceto, nel quale ui stiano tre giorni continui, quindi cuocansi con l'olio, fin che l'aceto sia consumato, poi colasi, & ripongansi.

Offseruatione.

E scritto quest'olio da Auenar nel suo antidotario, & non è in uso.

Olio di staphisagria.

Togliasi un'oncia, & meza di staphisagria, & coquasi in succo di rosa, & in acqua di fenocchio, quindi ui si aggiungano tre oncie, ouer una libra di olio laurino, & nardino, quoquansi fino alla consumatione della quarta parte poi colasi, & usisi.

Offseruatione.

Racconta questo olio Giovanni Anglico nel Cap. della cura del suono nelle orecchie, & non è in uso molto.

Olio di laudano.

Prendansi un'oncia di laudano, & una libra di olio laurino, mescolansi bene insieme.

Offseruatione.

Narra etiandio questa descrizione Giovanni Anglico nel 5. Cap. dove racconta il modo di lauare l'olio confora il stomaco, & non lascia cadere i capelli, lo descrive similmente nel Cap. della lepra.

Olio di calcina.

Pigliasi un pezzo di calcina viva, & infondasi in olio commune nel quale estingualsi, e riducasi in poluete, quindi pongasi in lambico di uetro, & distillasi, & n'uscirà olio, il qual chiamasi olio di calcina.

Osseruatione.

Scrue questo olio Leonardo de Preda palea nel c. de gli olii corrotti & non è troppo usato.

Olio muscato, o muscelino.

Tolgasi undeci libbre di olio comune, tre d'acqua, vn'oncie, & meza per forte di folio di spica, di costo, e di mastice, sei dr. per specie di storace calamita, di zaffrano, di mirra, di cassia lignea, & di legno balsamo: quattro per forte di garofali, di carpo balsamo, & il bdellio, & due dra. di rose indicati tutte queste cose pestansi grossamente, & bollano sino alla confirmatione dell'acqua, quindi colasi, & ripongasi.

Ordine terzo de olii, che si ricolgono per Emanatione.

Opobalsamo.

L'opobalsamo, che balsamo viene anco detto dal nome de l'istesso arbore, è liquore virtuoso, & pregeuolissimo: si coglie dal tronco del Parbore ferendolo ne giorni caniculati con granchi di ferro fatti a guisa di ungia, da le cui piaghe ne stilla egli fuora, ma non però in molta quantità, a guisa di lagrima, il quale co si raccolto, si serua accuratamente.

Osseruatione nell'olio di balsamo.

Ha Mesue questo liquore nel trattato, & numero de gli olii, & chiamandolo propriamente olio di balsamo la maniera di farlo dimostra egli a tre modi, l'vna, che si straggia pure da l'arbore stesso, come detto scarificandolo nell'estate: il secondo cuocere i sarmenti di esso balsamo in pura acqua ne la primavera, hauendoli tritati ben prima, & fattane poi forte espressionura, chiamasi quella (essendo virtuosa) olio di balsamo: il terzo è di tritare essi succhi del balsamo, & porgli al sole per quaranta di in olio vecchio, & disporli cucerti a doppio naso, reiterando due altre volte la imbolatione, la permutatione, & bollitione di noui succhi. I quali modi auenga, che sieno fattibili, sono nondimeno dimessi, per la impossibilità, che è d'hauere il balsamo hoggidi sì raro al mondo, sì che altra notizia non se n'ha, fuori che in scritto, perche è auenuto, & auuene tutto il di che molti Medici, uedendosi priui di questo pretiosissimo liquore, si sono ingegnati di farne con arte in tutte le facultà equiualente al naturale: Et di questi Pietro Apponese ne l'additione su Mesue ne le lectioni ha il suo a questo modo.

Che si predano di mirra eletta alce hepatico, spigo nardo, sangue di drago, incenso, mumia, opoponago, bdellio, armoniaco, serapino, carpo balsamo, croco, mastice, gomma arabica, & storace liquido, per ciaicu-

no dr. 2. di laudano eletto, ouero castore dr. 2. e meza di muschio drā meza di termentina tāto, che sia al peso di tutte le cose. tritasi, ciò che è da tritare, & mesciatele tutte con la termentina, si lābica ingegnolamēte, & cō arte cō me l'acqua rosata. Vogliono i Reuer. di Araceli (bē che māmētē) che le dr. de semplici sieno onc. Bartolomeo Montagna scriue il suo balsamo ne l'antidotario nel c. 1. de gli vnguenti cō questa compositione, che si tolga di termentina lib. 1. di incenso biāco onc. 4. di gōma elemi onc. 6. di bacche di lauro onc. 5. di mastice, galāga, garofali, cinnamomo, cubebe, zedoaria, noci moscate, e legno aloē per ciascuno onc. 1. si meschia ogni cosa insieme, & si distilla primamente cō lento fuoco. la prima vscita è detta acqua di balsamo. si accresce poi il fuoco, & ricogliasi l'altra acqua, & così si fa la terza volta, & tanto che venga il liquore simile al balsamo in ogni operatione. Gulielmo da Saliceto Piacentino nella quinta sua pratica nel cap. de gli olij scriue cō si il suo balsamo si piglia di mirra eletta, carpobalsamo, & noci d'Inda per ciascuno onc. meza di hipericon due dram. tritare ogni cosa grossamente si meschiano con oncie 5. d'olio antico, & oncia una e meza di largato (questo è termentina) aggiuntoui in fine di muschio grani 5. di ambra grani tre, di olio di Filosofi onc. una, & si lābicano tutti insieme, com'è detto accuratamente. Altri laudano molto appresso a questi balsami quello ancora fatto cō lib. 1. d'olio vecchio, di mirra, opoponago, bdello, armoniaco, serapino, gomma arabica, traganto, incenso, aloē le gno balsamo, carpobalsamo, noci indiane, macis, & hipericon per ciascuno onc. 1. 11 mattoni nō tocchi da l'acqua & estinti in puro olio onc. 3. di terebentina chiara lib. meza. Fassi di ogni cosa permissione, trite che si habbiano, & si lābicano al modo detto, & questo dicono ualere a marauiglia ne difetti della pietra, & in appianare le durezza, e nettare le cicatrici. Altri liquori ancora di virtù somiglianti al balsamo si leggono in molti altri autori, che per non offeruarsi, lasciamo di dirli, & per fuggire anco la lunghezza del scriuere. Mostriamo ne l'efercitatione nel luogo dei Quid pro Quo, qual cosa si potrà in cambio del uero balsamo viare ragioneuolmente.

Olio di abbezzo.

L'olio di abbezzo è incarnatiuo, mōdicatiuo, cōsolidatiuo, & resolutiuo, caccia tolto per bocca le uentolite, cōfetisce al dolore de' fianchi, a quello de' legnure Mondifica le reni da le renelle, & prohibisce, che nō vi si generino: cōsolida sicuamētē ogni feritta, & quelle massimamētē dela testa. si raccoglie sull' tronco, & su i rami de' l'abetto tra forza, & forza dentro a certe vesi ne gonfie, & piene di esso liquore. Il quale raccolto è chiaro, trasparente, odorato, & e somigliante a la raga del lince: si fa poi in uocciando si giallo, & si indurisce alquanto.

Olio

Olio petroleo.

Olio petroleo, ouero di sasso, (ch   co   in questi due nomi   detto pel suo nascere, ch  i fa sopra all'acque di alcuni fonti di minieta petrolea, et allo stillare gi  da que monti, che lo producono, sasso)   di natura fortemente caldo fino al terzo ordine, e secco fino al quarto. Onde scalda, et secca, risolue, et c  suma, salda, et penetra, digerisce, mollica, et attrage, c  ferisce alla epilepsia, alla paralisia, alle uertigini, alla obliuione, et stupore. Gioua alla milza, alle reni, alla matrice, alla uescica et al dolore frigido de nerui, et di ogni parte neruosa, il bianco, et il fluo si eleggono per i migliori, et piu ottimi, et il nero si danna.

Quarto, et ultimo ordine de gli olij, che con l'arte, et ualore del fuoco si fanno a diuersi modi per resolutione, et destillatione.

Olio di tuorli di oua.

L'olio di tuorli di oua   di operatione certissima, et sperimentata ne difetti della pelle, ammorbida la sua ruuidezza, la mondifica dalle cicatrici, et altre macchie. Valle alle uolariche, alle impetigini, e serpigine, che sono queste due sorti di roga. Gioua alle fenditure delle labbia, delle polpe, delle mani delli piedi, et del sedere.   utile a gli abbrucciati. Fa che nascono i capelli, separa le parti contuse da le sane del pannicolo del ceruello, et conferisce al dolore de le ulcere, de le gi ture, et de luoghi neruosi, et a i dolori de l'ulcere de le orecchie, et a tutte l'altre, e sisto le maligne. si compone in questo modo. si prendono di tuorli d'oua cotti in pura acqua per numero 20. o quanto si vuole, et si pestano nel mortaio ottimamente, ouero si tritano ne la cacciola di rame, ne la quale sopra al fuoco si fanno arrostitire, et mescolandoli tuttaua con una spatola fino a tanto, che si lieuan  con spuma dal fondo de la cacciola. Poscia si mettono in vno caneuazzo bagnato, & dipoi sciuto, & spremesi l'olio al torcolo.

Osseruazione nell'olio di tuorli di oua.

Questo olio di tuorli di oua  , che osseruano quasi tutti i dispensatori. Alcuni induriscono l'oua sotto le braggia, & trattone il tuorlo, ne cauano, come   detto, l'olio. Altri co   crudi gli arrostitiscono in vna sartagine di rame, o di terra, & ne spremono l'olio, & pare, che a questo modo n'esc  in pi  abbondanza. Altri lo tranno per boccia con l'arte del fuoco. Alcuni ne difetti de le macchie, & cicatrici fanno vna massa di tuorli, e polui di cose, che astringono, & scaldarili insieme ne sgr mono l'olio. Altri a questo effetto meschiano con l'olio tratto da i tuorli semplicemente liquori, che chiamano di balsamo artificiali, ad eguale portione, & lo operano caldo con felicissimo successo; & per-

che suole essere ad alcuni spiaceuole, & graue di odore, lo compongo-
no, poscia ch'è fatto, con ottimo muschio, & ambra eletta.

Olio di frumento di Mesue.

L'olio di frumeto sana la ruidezza, & asprezza de la pelle, le vo-
latiche, le fistole, & crepante causate da frigidità, e siccità. Sprema si il
grano fra due lamini, ouero piastre di ferro affocate mediocrementre,
& ricogliasi l'olio. ouer si distilla per boccia al modo di quello de' filo
sosi, e terbasi. *Osseruatione nell'olio di frumento.*

Questi due modi di far l'olio di grano sono detti da Mesue, & so-
no chiarissimi, quantunque non si osseruino: percioche piu laudasi,
quest'olio fatto per dissensorio cò due pignatte, nel modo, che qui sot-
to diremo di quello di ginepro. le due piastre di ferro possen esser vna
di quelle forme, con cui si fanno le cialde, & sono attissime per i loro
manichi a chiudersi, & aprirsi.

Olio di ginepro.

L'olio di ginepro emenda le infettationi de la pelle, & strugge oltre
modo l'impetigine, & serpigine. Gioua piu che altro all'innuersioni del
le gambe, che chiamano molti mal merto, e al cancro, e a le volatiche,
& a le ferite maluagie, & a tutti gli altri dolori del corpo causati da
humori frigidi, come spasmo, paralisia, tortura, & simili: leua tenuto
in bocca la doglia de i denti nata da frigidità di catarro. Et è ne tempi
di peste di tanto vtile, & valore, che vntisene i polsi, le nate, e le tempie
presalua dalla peste contagiosa. Il modo di farlo è il seguente. si prèdo-
no due vasi di terra bene inuetriati, e fatti di modo, che posto all'uno
contra l'altro, si basciano le bocche, & s'incastano insieme benissimo,
si mette quel piu largo in vna fossa fatta ne la terra, con vna piastra di
ferro sotile, & pertugiata, minutamente. Poi si empie di legno di gine-
pro l'altro vaso tagliato in minutissime scheggie, cò la bocca a l'in giù,
& s'incastra col vaso sotterraro, lutrando benissimo di fuora quel di so-
pra pieno di legno con luto di sapientia. A cui attorno si fa poi vn pa-
uimento di legne, ò di carbone, & vi s'accende il fuoco, & tanto vi si
continua, che scenda giù nel vase voto il liquore de l'olio, il quale poi
si raccoglie, & vsasi nel purgare le sordidezze dell'ulcere.

Osseruatione nell'olio di ginepro.

Quest'olio fatto di legno di ginepro p' dissensorio è quello, che scri-
uono quasi tutti gli auctori, & il piu osseruato ancora: bêche molti al-
tri fiano, che laudano molto il trarlo p' boccia chimisticamente. si può
parimente ad amendue i modi fare quello del legno gnaico, detto uol-
garmente legno santo, adoperato da' Medici ne tumori e vlcere del ma-
le frà esse. E così anco del legno frassino ottimo a li effetti de la milza.
Et di altri legni anchora grassi, & succolenti, & di bacche, & di semi, si

come fanno alcuni olio di pigne cō i due vasi p' di cōfione, tenuto nel mōdificare la pelle molto eccellente, & quello di bacche d'hedera digiassimo, & valoroso a la doglia artetica p' causa frigida, & a la parilia, & simili.

Olio di termentina.

L'olio di termentina cōferisce a l'infirmità frigide de nerui, & a le doglie, & passioni delle giunture, & sana le ferite fatte di nouo. hora si toglie della commune termentina detta in molte parti l'arigna, & largato ancora la quantità, che si vuole, & mettesi in vna retorta di vetro assai capace con alcune petrelle dentro. d'arena lauata, che lo soffondi il gonfiarsi, & lutatola col suo recipiente si lembica in fornello, ponēdo essa boccia in vase semipieno di arena, d' cenere, et ricoghiansi i tre liquori separatamente, che ne vsciranno. Il primo sarà chiaro come acqua, il secondo di colore d'oro, il terzo fosco, et negro.

Olio di mirtha.

L'olio di mirtha mantiene la carne morbida, pastosa, e la fa lustra, et vega, et leua le cicatrici, a farlo si alellano in pura acqua quella quantità, che si vuole d'oua, et fatte dure si fendono per lungo, et trassene il rosso, nel cui logo si mette di buona mirtha poluerata, et si legano con un filo. Poscia si suspendono in luogo humido, et propriamente in vna cantina da vino doue a poco a poco si raccoglie in vaso di vetro il liquore, che ne stilla.

Offertatione nell'olio di mirtha.

L'olio di mirtha fatto a questo modo per humettatione. non è tenuto, ne preparato da speciale alcuno. Lo costumano le donne solamente nella decoratione, et nell'abbellimento della loro pelle. Et già noi come hora ci ricordiamo, essendo in Roma in età pure giouanile, mostrassimo ad alcune gentildonne, che in un loro tinello a basso della casa ci menarono a veder colare quest'olio giu da cerca venti vuoua fra due botte appesi ad vn legno, che per farne quantità maggiore, si poteua col modo medesimo cuocere dentro di vna vesica molti chiami d'oua rotti alquanto insieme, e gettatane la vesica, fenderi e pel mezzo le chiara, et iacannarle di forma assai capace, et empire poi il uacuo di eletta mircha ben pestata, et procedere al loro modo.

Olio di tartaro.

L'olio di tartaro mōdifica, et deruga la faccia, et la pelle, et leuane quelle macchie, che per melāconia sogliono auenire dopò il parto, & rēperato anco cō aqua p' uisale, & bagnatine piu fiate i capelli, gli b. d. disse. Vale ancora ad ogni febba & impetigine, & alla manāna del capo hora così si fa. Tritasi quel tanto, che si vuole di tartaro bianco, & dentro di vn vaso nouo di terra si abbruscia in fornace, d'in altro fuoco grande, fino a tanto che si candisca, & prenda colore di aia, ouero

fattane vna massa dentro di vna carta, ò in tela, si abbruggia sotto a viui carboni. si mette poi così abbruggiato in luogo humido in vn sacchello di tela, acuto di forma, ò sopra di vn marmo polito, fatto i guisa cò le sponde, che da vn lato. solo ne coli l'olio, & tanto vi si lascia, che quasi tutto il tartaro si risolua, & scēda giù il liquore, il qual si raccoglie, & serbasi in vafe di vetro. Alcuni tolgò vna parte di tartaro nitro, & rāto altro salnitro, & meschiarigh insieme gli accēdono, e brugiato il salnitro metton il tartaro in vna vesica, & postola in vna caldaia di bollente acqua, vi si dissolue subito in olio. Altri puramēte lo lembicano a vetro, ch'uscitane la prima acqua, ne riefce poi la seconda in olio.

Offertatione nell'olio di tartaro.

Questo olio di tartaro, oueto di greppola (che così chiamano alcuni il tartaro, & alcuni rasina di botte, e forse questo vltimo nome per rader si ella da quelle, dopò che postoui dentro il vino, vi si concreta la pipidosa, per essere parte terrestre del vino, per lungo moto, & ebullitione di quello) è che si offerua, fatto però al primo modo. Et quantūque tēga, & habbia alquāto del mollitico entuoso, è nondimeno piu tosto acqua agrissima, che olio. Et alcuni per farlo di colore piu rosseggiante, togliono il tartaro dopò pesto, che l'habbiano, & lo macerano in fortissimo aceto, & lo riuolgono in vna tela bagnata in acqua, & la circondano con stoppa, & lo cuocono sotto le bragia, & di poi postolo ò sul marmo, ò nel sacchello ve lo lasciano tanto, che ne cada l'olio.

Olío di solfo.

L'olio di solfo, è di virtù caustica. vale al cancro, alle fistole, alle ferite antiche, all'vicere del naso, della bocca, della gola, & doue sia bisogno di corrodere, & mortificare. Si fa egli a piu modi. però prendono alcuni di solfo purgato, & tutto oncie tre: di terebentina tanto altro, di olio rosato libra vna, di vino odorato onc. quattro, e bollono ogni cosa insieme fino al consumare del vino. Altri togliono solfo trito, & farina di frumento per ciascuno eguale portione, & insieme gli lembicano a vetro. Altri tolgono solfo trito sottilmente, & lo meschiano con olio puro di oliua, & lo lembicano a boccia. Altri struggono il solfo, & insieme vi meschiano tanto altro matone pesto, & passategli vna volta per boccia, meschiano cū il liquore uscito col rimanente, & lo repestano di nouo. Altri prendono due parti di olio di seme di lino, & vna parte di solfo pesto sottilmente, & meschiarigh insieme in vn vaso bene otturato sepelendolo nel letame per due giorni, ricogliono poi lo olio diuenuto chiaro, & purgato. Altri abbruggiato il solfo con acqua di vita lembicano a vetro poi la sostanza rimasa. Altri (& questo come il primo olio di tartaro è acqua agrissima) abbruggiano il solfo, & del grosso vapore, & fumo, che manda, ne ricolgono con vn capello di netto

ò di

di terra il liquore, che si falendo vi si concica attorno, & che poi all'acqua somigliuole cadde giu in vn bacino, ò vaso di terta piatto, nel cui mezzo dentro di vn vaso picciolo col capello di vetro accommodato, & te ha da stare, & abbruggiare il fusto. quest'vltimo olio è, che offeruiamo noi, & è a ciò, che di lui è detto, valoroso: & noi sappiamo di certo, che possene alcune gocce con pura acqua, e fregarli e cò vna pezza di denti, li condiscie mirabilmente, & alleda. & fortifica le gengiue. Volio no quasi la piu parte, che nel fare a tutti i modi quell'olio, si tolga di quella fatta di sofo citiuo detto vulgarmente solfo viuo.

Olio di Filosofi di Mesue.

L'olio de' Filosofi, che ancora olio di sapientia, benedetto, diuino, santo, & di perfetto magistero l'hanno molti altri chiamato, è olio, nel quale si sono concordati gli antichi & hanno di lui verificato essere d'ogni te vtilitati, & in molti effetti efficacissimo: calda, e dissecca penetra, digerisce, & consuma le superfluità, & materie scementose: còferisce all'epilepsia, alle vertigini, alla paralisis, gioua grandemente a la obliuione, & all'intermitta frigide de' nerui, de' ginocchi, delle giunture, & a la podagra & al dolore del dosso; delle reni, della milza, della vesica, & della matrice. Haffi quest'olio di piu fatte (quantunque sieno di due specie solamete) l'vno è naturale, che si raccoglie sopra l'acqua d'alcune fonti minerali, delquale enne di tre maniere, cioè, il quasi biaco è il piu ottimo: il rosso, e' il mezano, & il negro, & grosso è il peggiore, e in certe isole anco del mare, dette Scupoli, si raccoglie, e chiamasi questo Naphtha. L'altro è artificiale, & fassi con l'arte del fuoco a questo modo. Tritasi di quei matoni, che si hanno piu antichi, & di terra rosseggiati in picciole parti, e così rottis'infuocano cò fuoco di carbone, tanto che fatti bene rouenti rosseggiano, e s'estinguono così diuenuti in olio di resmarino, ò in olio puro chiaro, e antico, & insuppati bene de l'olio, si lasciano seccare. Poi si poluereggiano, & chiudono in vaso col capello lutato cò loto alchimistico col suo recipiente, & si lambicano in vna fornace di bragie accese, e raccolto l'olio si serua, & s'amministra doue è necessario, & è poi tanto migliore, quanto piu s'inueccia, & si fa antico.

Osseruatione nell'olio di Filosofi.

E ueramente da credere, che nella specie prima di quest'olio di Filosofi sia da cònumerare ogni bitume, còprendendoui ancora l'olio petroleo, pure specie, si come bene fa conoscere Mesue nella descrizione di quest'olio chiamamete, & Dios. ancora nel cap. de l'asphalto, del bitume, & a tutti gli altri di bontà anteposto, & piu quando althora è ottimo, che risplenda a guisa di porpora, & sia pòderoso, gagliardo di odore, & di natione giudaico, & nel capit. similmente de la naphtha liquor bitumoso, & è quello propriamete del lago di Babilonia, colquale la gran Regina

-Semiramis fece la famosa muraglia di dotta Babilonia, ançh'è che nò
 si indura, ne si condensa al modo de l'asphalto. Il secondo fatto per arte
 di fuoco non lo prepara speciale alcuno: ma solamente è fatto da alcu-
 ni alchimisti, offeruando essi piu tosto nel facto il modo, che scriue Ra-
 sis nel suo antidotario. & il seruitore Albucasi nel suo libro, che questo
 è di M. sue, ch' in vece de' matroni antichitogliono de noui, nò toccati an-
 cora da l'acqua ch' in quell' esser lassà piu, & meglio s'infuppano d'o-
 lio, & gli spezzano in pezzuoli conuenevoli, & gl'infuocano piu e piu
 volte, amorzand'gli sempre in olio comune, gh'infuocano poi, & chiusi
 gli in vna boccia ben luttata, & tanto capace, che la terza parte ne resti
 vuota, gli lambicano a fuoco ordinato, che sia poco nel principio, & si
 cresca poi di uano in mano. Il prim'liquore, che n' esce, è simile all'a-
 lqua. L'altro dipoi vien nero, & viscoso: & questo è l'olio, a cui danno
 gli autori tanta facoltà, che in virtù s'aff'omiglia al balsamo: & dicono
 poter si adoperare per quello, la cui complessione è calda, & di tanta for-
 tibrà, che uoltesene l'volata della mano, trapassa tosto da l'altro lato, &
 questo sia il fine de' gli olij, che offeruano nelle specie: & gli speciali an-
 cora, che molti, & molti altri ne costumano con questo magliero co-
 stro, che lambicano: siccome quello de' l'anumoni, di calce, di cera, di me-
 lle, di vitriolo, e simili, & quante essentie ancora, che tutti ottimamente
 descrive nel suo Thesauro Eudimo Tedesco, & che speriamo ancora
 che scriuerà M. Piero Andrea Matthioli, & M. Gabriele Fallopi, Medi-
 ci ambidue eccellentissimi, e tanto liberali al mondo.

Il fine de' gli olij.

Il fine de' gli olij, che offeruano nelle specie, & gli speciali ancora, che molti, & molti altri ne costumano con questo magliero co-
 stro, che lambicano: siccome quello de' l'anumoni, di calce, di cera, di me-
 lle, di vitriolo, e simili, & quante essentie ancora, che tutti ottimamente
 descrive nel suo Thesauro Eudimo Tedesco, & che speriamo ancora
 che scriuerà M. Piero Andrea Matthioli, & M. Gabriele Fallopi, Medi-
 ci ambidue eccellentissimi, e tanto liberali al mondo.

DISTINTIONE

DELLI VNGVENTI.

L'Ai quegli spissamenti compessi d'unguenti, di cere, di resse, di resse, di gomme, e d'altri semplici misturati, se hanno consistenza ferma, cremata. Et altissimo allo stenderli, si chiama no vnguenti: nome tratto da vngere. Linimenti sono quelli, che cremati imitano nel corpo il melle, et e mero olio tale, quale è appresso dal cielo. Hanno questi vnguenti una affinità con gli empiastri, Et con i cerotti, che gli stessi autori gli hanno, di sepe descritti, e collocati in una medesima distinzione, senza punto errore, di nominare l'una in posizione col nome dell'altra. Et ancora, che noi ancora, senza potere essere, ripresi hauiamo potuto osservare tal ordine, habbiamo nondimeno a fine, più regolato voluto porre gli vnguenti, Et gli empiastri, Et gli cerotti separatamente nel proprio modo, che in bottega fino da poi tenuti, Et che tengono quasi tutti gli speciali, quantunque molti poco si curano, qual sia prima, e qual dopo, sono le fette di questi medicamenti, e nell'uso, e nell'essere differenti. Et così fino ancora nel nome. Gli vnguenti si costumano sottili, gli empiastri grossi, e gli cerotti mediocri, la consistenza de gli vnguenti, e quella de gli empiastri e di una medesima somiglianza. Quella poi de i cerotti e formassai più dura, Et tenace somigliante a la pura, Et semplice cera, da la quale hanno eglino forse lauato il nome, Et questi si fanno in quella guisa di pastelli, che chiamano tassima dalconi.

Vnguento rosato di Mesue.

L'unguento rosato spegne le infiammazioni, l'erisipile, e il fuoco puerile, e ceteri, Et al dolore di testa per caldezza, & amorza gli ardori dello stomaco, e del fegato, si compone in tal maniera. Prendasi di sonza di porco fresca strutta, & noue fiate lauata con pura acqua calda, & tant'altre con acqua fredda, la quantità, che vuole, co laqual si melchiano ad uguale portione rose rosse trite minutamente, e state così per 7 dì in macera, si cuoce, & si cotta agiatamente, & da capo rinouatone la sonza, altre tante rose, & fattole stare per 7 altri dì insieme se gli fonde sopra la miera di fuoco di rose recente, & la stessa parte di olio nouo di amandole dolci, & si ricuoce fino a la consumatione del succo, e fatto l'unguento si serba. Et quando vi si aggiunge nel cuocerlo opio di rotto in acqua rosata, è più ualorefo, e massimamente a conuiliare il sonno.

Osservazione nell'unguento rosato.

Questo unguento rosato è vltimissimo, ma non però da tutti gli speciali e preparato ad un modo istesso. Lauano la piu parte la sonza molte volte con acqua calda, & con acqua fredda, & ui incorporano seco la uata che l'hanno, e gutata l'acqua (che benissimo sente trane ella fuora poi che sia raffreddata) buona quantità di rose tagliate: & lasciatele in macera una settimana, u'infondono sopra sacco di rose a discretionē, e senza prui l'olio de le amandole, bench'ue ne mettano alcuni, fanno bollire ogni cosa insieme a leno fuoco fino al consumare del succo, & fattane poi colatura, la riservano per l'unguento. Ma perche si stima, et si aggradisce assai in questo unguento la candidezza, & si ingegnano molti nel farlo, che ella ui sia: Onde hogliono questi tali la detta compositione in doppio uaso, che chiamano di maria, & poi colatala con destrezza leggermente la seruano. Altri la uata che habbiano la sonza, & gettatane l'acqua la bollono cō succo di rose, & la colano, & ui meschiano alquanto di olio di amandole fresco. Altri, & non inutilmente (che osservato noi questo modo ci è riuscito brauamente) lauano, come è detto, la sonza, ouero per ispedirsi piu tosto, attendendosi a la regola di Dioscorido, ne la purgatione de grassi, la bollono tanto con pura acqua, che ne perda ella sonza in tutto il proprio naturale, & male odore, & lascio quanto che ha di salto, & di mordace, & diuenti di temperie piu pura, & agile al prender la uirtù, & l'odor delle rose. Il che fatto la ribollono noue con acqua di rose, gettatane però la semplice di prima, & colata purgata, & bollita, & fattadolorata, & leuata: e l'acqua di rose, vi meschiano conueniente quantità di rose minuate, & late in macera sette giorni, & fattane come una massa la mettono sopra di uno stagcio, o sopra di una tela in luogo, doue possa il sole, o il calore del fuoco di carbone, & ne cogliono in uase netto di terra la sonza, che ne scende giù stillando a poco a poco, & per ogni parte che sia, ue ne meschiano la solta d'olio fresco di amandole dolci. Et è a questo modo fatto l'unguento bianchissimo, lustro, odorato, & uiuoso della medesima facoltà, quanto che fusse octo col succo. Il quale per piu sua candidezza lo lasciano per quindici, o uenti giorni al sole seruente in uno catino netto di terra, & raccolta da se la parte di sopra fatta piu candida, la seruano diligentemente.

Unguento sandalino di M. sue.

L'unguento sandalino estingue potentemente li fiammationi, & l'interperie calde dello stomaco, del fegato, & de l'altre parti. a farlo toglianti di rose dramme dodici, di sandali rossi dramme 10. di sandali bianchi, & citrini ana dramme sei, di bolo armeno d'amine sette di poco di dram. 4. di canfora dram. 2. di cera bianca dramme trenta, di olio

solato

rosato libbre una, & meza: si fa vnguento, & lauando l'olio, & cotta, sarà più efficace.

Offertatione nell'vnguento sandalino.

Nella descrizione di questo vnguento sandalino, che sotto nome di ceroto si legge ne i testi di Mesue, non ui habbiamo di mendolarlo trouato, ne che meriti correctione, che la quantità dell'olio, mancata da quasi tutti gli interpreti (benche non uiti samete) di libbra meza, non ne scriuendo se non una integra. I sandali a cagione di piu rossa viuacità del colore si pesteranno insieme sottilmente spruzzandogli con alcune gocce d'acqua rosa. Il bolo armeno sarà dell'ottimo orientale, & tritarassi da se benissimo: la canfora si potrà liquefare con poco d'olio.

Vnguento infrigidante di Galeno, tratto da Mesue.

L'vnguento infrigidante di Galeno estingue valentemente gli ardori delle febrì, & mitiga la doglia di testa calida, & pulsatiua. Hora pigliafi di cera bianca onza una, d'olio rosato fatto d'olio omphacino (che questo è la radice dell'vnguento) onze 4. d'acqua di fonte chiara, & frigidissima, quantità che basti a lauare l'olio di piu lauationi, che quanto maggiormente si laua tanto piu si fa eccellente: in ultimo si conqualfa con un poco d'aceto chiaro, & bianco, & serbasi.

Offertatione nell'vnguento infrigidante.

Interuiene a quell'vnguento infrigidante il medesimo, che al rosato, che non tutti lo cōpōgono ad un modo istesso. Sogliono quasi tutti i dispettori nel farlo, liquefare la cera, & l'olio insieme & subito liquefatti, foderui sopra pura acqua frigida, e di battere gagliardamente cō una spatola di legno, ò di ferro col mutarui piu, e piu siate l'acqua mouendolo ne la fine cō moderata quantità di aceto bianco, & per odorarlo ancora l'agitano piu uolte con acqua labicata di rose. Et si credono molti, per questa ultima agitatione n'acquisti l'vnguento oltre à l'odore piu assai di perfettione, indotti q̃sti tali dalla sententia forse, in cui piu l'affermano il Thertonele e'l Suardo, efficace, & cōfortatiuo, laquale da piu saui reprobata, fa conoscere quanto se ingannano pel difetto dell'acqua rosa non cōueniente in q̃st'vnguento, per la siccità che essa tiene contraria all'intentione di humettare, & infrigidire, che tien l'vnguento, & per non essere ancora, come la vuole l'autore, di si uehemente frigidezza, quāto è la commune sorgiua di pozzo, ò di fonte frigidissima puramente, senza hauere punto di mordacità, atta allo infiammarse, & alterare lo vnguento. Malasiamo noi queste parti appartenenti à medici, & seguiamo il costume di molti nel comporre l'vnguento, dal quale noi quasi s'erauamo di partiti. Sogliono alcuni per farlo piu bianco (che non poco uisidera e gu'uno la bianchezza) torre l'olio rosato fatto di olio maturo, & che di tempo passa l'anno, & se aggiunge anco alli due ne

rifiutando, e cō la cera, come è detto, ne fanno l'vnguento. Altri non l'olio rosato, ma tolgono il cōmune, cercandolo pure maturo, e di quella fatta che biancheggia. Et fatto cō questo l'vnguento, lo lauano piu volte cō acqua di fronte, cō aceto, & cō acqua rosa. Altri tenendo l'ordine di Gal. nel x. del Methodo, doue esso scriue questo vnguento struggon la cera cō l'olio, non l'tolendo però acerbo, come l'insegna Gal. a doppio vase, & strutti, che sieno. mettono a rinfreddare il vase, doue sono dentro in altro vase pieno d'acqua fredda. E cremato, che sia l'vnguento, lo lauano, e rilauano spesse volte con acqua frigidissima. A l'ui se questo ancora è di mente di Galeno lauano in vna ingihara, ò in altro vase l'olio primamente da se con pura acqua, ouero lo bogliono in vna pignatta sopra a fuoco di carbone, ò di legna, & poscia raccolto lo puro, e chiaro, & fattone l'vnguento cō la cera, a doppio vase lo lauano assai finto cō semplice acqua, & serbano. Questi due modi vltimi sono, che tra tutti gl'altri si laudano per i migliori. Ma non già per questo auuicene, che sia fatto l'vnguento perfettamente per l'olio, che non tolgono omphacino, nel quale consiste la perfettione tutta, & l'eccellerza dell'vnguento, si come benissimo fa conoſcer Gal. nella fine del 6. lib. del regimẽto della sanità, doue dice egli di meschiartui la cera a cagione sola d'uspettulo, & tenerlo, che nō scorra. Et Mesue ancora ne la descrizione istessa dice esser nel'olio omphacino la sua radice, cioè l'istello fondamento, le cui parole per leggerſi così con mal senso ne resti Latini: Et si radix olei detterogia animo ad vn Speciale Napolitano, mentre era uamo in Roma, giouanetto, di volerle rendere chiare: ma con ragioni però trabò che uoli, su le quali facendosi egli grande, voleua pure con ogni sforzo, che s'intendessero alla chiarezza de l'olio, & non già, come l'approuaſi ſimo noi, all'acertità. Fu detto Speciale da noi così conuinto in questo, come fu ancora nel modo di farlo bianchissimo, nel quale pure molto vi si vanò. Ne in altra guisa lo faceſſimo, che struggere la cera, & l'olio insieme, & lasciarli così strutti in freddare da se, & diuenuti cremi lauarli piu fiate cō pura acqua, & toglierſi propriamente del medesimo olio, & cera, che tolſe egli. Diuenne l'vnguento fatto a questo modo candido molto: benchè il migliore suo colore sia quando, che oltre alla candidezza sia l'istro, & ritragga alquanto al verde, che sempre si conoſce rā egli perfetto, & massime se sia fatto d'olio rosato immaturo. Nel conſeruatio non ſerā se non ottima cosa, se nel vase doue ſarā egli riposto, si metterā l'opra tanto d'acqua fresca, che lo soprauanzi, mirandoli uolta uolta, se ſarā di tempo di estate, due volte al meno la settimana.

l'vnguento populeon di Nicolò.

L'vnguento populeon concilia il sonno, & mitiga la doglia del capo nata dal calore delle febri acute, se ne vngono i febbricitanti le tem-

pie, i polsi, le piante de le mani, & de li piedi irrigando lo unguento co olio rosato, ouero violato, ma a farlo si prendono de gl'occhi, che spòta no fuori le pioppe nel germogliare suo primo delle frondi lib. 1. e meza, di foglie di papauero negro, di mandragora, le sommità piu tenere de roui, foglie di hiosciamo, di solatro, di lattuca, di u ole, di lappe, om bilico di uenere, sempreuiua maggiore, & minore per ciascuno on. 3 di sonza porcina fresca, & non salata lib. 3 si prepara, a questo modo. si pe stano l'herbe, & s'incorporano con la sonza, & fassene una massa, & si lascia così per 8. giorni. Poscia si rompe in picciole parti, & si bolle a lē to fuoco con quantità sufficiente di ottimo uino, tanto che si consuma. Poi si cola, & si serba.

Osseruatione nell'unguento populeon.

Scrive Nicolò di Salerno nelle facultà di quest'unguento, potere uingendosene sopra l'ombilico prouocare il sudore: ilche non istumado scortettione, & che piu tosto voglia diré, di ripercoterlo, l'habbiamo lasciato di scriuerlo, lasciando questa parte a medici. Il Suardo, e altri scrittori hāno nel peso de sēplici alterata la dēfinitione. seruano i suoi dispensatori nel dispensarla quest'ordine. Fioriti, che sieno ne la sua stagione, propriamente nel Marzo, e nel l'Aprile gli occhi, che chiamano alcuni gēme de le pioppe gli raccolgono, & pestangli subito, & gli ammassano con tutta la sonza, e così gli lasciano insieme, fino a tanto che là di Maggio, & di Giugno sieno cresciute l'herbe nel suo vigore, le quali medesimamente raccolte, & pestate, le meschiano con la sonza ammassata con li pioppi: fatto di tutti una massa integra la lasciano almeno per vna, o due settimane in macera. Et dipoi, si come è detto ne la dēfinitione, la fanno bollire con vino bianco, che si consuma. Et questo conoscono allo scemare del fumo, o che buttatane vna goccia sul fuoco non strida. Poi la colano con la spremitura, & cremata che sia, ne raccolgono l'vnguento di sopra, & serbano. Et perche vi sono lunghi, oue non nascono mandragore, ne l'ombilico di uenere, suppliscono per la prima co altro tanto di foglie di hiosciamo, e per la seconda co sempreuiua, della maggiore però, & hanno anco auertenza nell'electione, che fanno de la minore, la quale è la uermiculare, di eleggere di quella fatta, che non tiene del mordace, perche che quest'è qualità cōtraria all'intentione, & fa colà de l'unguento, si come benissimo accerta Carlo Stefano nell'herbe de suoi heroi, & il Corda nel suo dispensatorio.

Vnguento stomacale magistrale.

Fassi vn'unguento stomacale, che fortifica, & conforta lo stomaco, lentamente, & rimoue l'oppilationi, la ventosità, la nausea, il dolore, & fa ottima la digestione. però togliono d'olio nardino, olio masticeo, olio mittino, olio di corogno, & d'assenzo per ciascuno on. 4. d'olio ro-

Fato onc. 2. di cera citrina onc. 5. di legno al-
e, gar-ffani, noci moscate,
macis olimo aromatico zedoaria, rose rosse mentha secca, fiori di lã-
brus, a, & coralli rossi, per ciall'uno dramme seu.

Vnguento pettorale magistrale.

Si v'fa vn'vnguento pettorale, che lenisce il petto, digerisce, ammor-
bida, leua il dolore, e facilita lo sputo, ilqu'li si fa così. si pigliano d'olio
violato onc. 6. di olio di amandole dolci onc. 4. di boruro vaccino fresco
onc. 5. di olio di camomilla, & gigli bianchi ana onc. 3. di cera bianca
onc. 4. di mucagine, di seme di cotogni, di sien greco, & di tragacantho
tratti con acqua di orzo, ò di viole ana onc. 2. di poluere d'ireos on. una
di zaffrano dra. 1. si liquefanno gli olii, la cera, & il boruro insieme.
Poi vi s'aggiungono i mucilagini, & stangheggiasi, & in ultimo le pol-
ui. & serbasi. si para anco in altro modo, & q̃to costumano molti, strug-
gonfi insieme d'olio d'amandole dolci di camomilla, & violato ana on-
cie 6. di boruro fresco grasso di gallina, e di anitra ana onc. 4. di cera biã-
ca onc. 5. & strutti che sieno, si lauano piu volte con acqua d'orzo, & in
fine vi s'aggiungono d'ireos poluerato dramme 6. di zaffrano di amma-
vna, & v'fasi.

Vnguento cordiale magistrale.

A far vn'vnguento cordiale temperato, prendasi d'olio di nenufari
citrini lib. 1. di cera bianca onc. 4. di sandali rossi, sandali citrini, legno
aloe, seme d'acetosa, & coralli rossi ana dr. 2. di margarite dr. 1. di canfo-
ra, & zaffrano ana scrop. 1. lauasi primamente l'olio, & la cera ò con ac-
qua di rose, ò di nenufari. Poscia gittatal'acqua. si fa l'vnguento con
arte, & serbasi molto degno.

Vnguento splenetico magistrale.

Quest'vnguento splenetico vale al dolore, e a la durezza, e oppilatione
de la milza. si prepara così. togliessi d'olio irino lib. 1. d'olio di cippari on-
cie 4. d'olio di camomilla, e di giglio bianco ana onc. 2. di medolla di vi-
tello onc. 3. di succo d'artanira, & di brionia onc. 6. di cera flaua onc. 5.
bolle ogni cosa insieme fino al consumare de succhi. Poi vi s'aggiungo-
no di hissopo humido onc. 2. d'armoniaco, & bdellio dissolti in aceto
ana onc. 3. di cetrach, agnocasto, tamarice, ruta, & ireos tutti poluerati
ana onc. 1. e serbasi ouero in altro modo, & questo mollificando, e risol-
uendo sana ualorosamente. si togliono d'olio d'amandole dolci recente,
olio d'anetho, & grassia di oca ana onc. 4. di mucagine di sien greco, di
seme di lino, & radici di althea ana onc. due, di cera noua quanto basta,
& fassi vnguento con buon'arte, & v'fasi.

Osseruatione.

Tra le molte, e molte descrittioni, che s'usano di questi sei ungueti magistrali, queste sono, c'habbiamo elette conosciute, & osseruare sempre per l'uso fidelissime, & certissime in quel tutto, ch'esse promettono, le quali essendo co' suoi semplici, & del modo del comporre chiarissime, non è accaduto, che sopra gli habbiamo discorso, ne detto altro.

Unguento d'hartanica minore di Filone.

L'unguento d'hartanica minore risolve le postume, & durezza della milza, e le screffole. a farlo pigliansi di succo d'hartanica, uiscosità tratta dalle radici della felice, & succo d'eboli per ciascuno oncie 8. di succo dell'estremità, ouero foglie del tamarice oncie due: d'olio irino libbre due: d'hissopo humido dram. cinque, d'armoniaco, & bdellio per ciascuno dramma una, e meza, di scorze di radici di cappari oncia una, & meza, di spigonardo dramme tre, di cera quantita sufficiente, & di aceto quanto basta ad incorporare.

Osseruatione nell'unguento d'hartanica.

La cagione r.ò habbiamo noi osseruato, perche Mesue nel descriuere qsto minore ungueto di hartanica (cosi detto minore a differenza di ql detto d'hartanica maggiore solutiuo di Alessadro) potendo assai bene, & essendo il medesimo, siano auenute molte discordie, e differenze uedute in diuersi suoi testi, et nel peso de semplici, ponédoui molti le dr. p oncie, et p contrario le onc. p dr. Ma che altro errore ui è maggiore di qllo, che scriuono i Reuerendi di Araceli, ch'auendo essi tolto impresa di rēdere chiara, et corretta ogni cōpositione dello antidoto di Mesue, a fermare su questa douere esser lo hissopo humido onc. 15. per hauetlo cosi trouato, dicono in Mesue nel capit. della arthanica. Doue si legge, benchè scorrettamente, questo unguento, et l'altro maggiore, che non è in uso. E lo autore di questo minore quello Ebr. o Medico eccellente tanto da Mesue ne' suoi scritti, et da più altri Arabi cōmemorato, si come benissimo ne fossimo noi accertati, mentre euammo in Narni cō M. Celestino di Calisto, à questo modo. Ragionauamo col Mag. M. Antrazino Medico dottissimo di macerata, & per Fisico cōdotto da la Cōmunità, & Signoria Narnese, della compositione del Filonio Persico, la quale ritrouata fu l'autore istesso pure di questo nome Filone, ch'auena egli appo di se, nelquale più oltre seguendo incontrammo in questa di questo unguento, ne le parole medesime, ne le quali l'habbiamo noi descritta. Accertando però egli nel principio del suo fronte essere l'autore suo proprio il nominato Ebreo, & da lui posta nel suo antidotario. Laquale da noi ricopiata all'hora, & portata dipoi a Roma facessimo con essa, & altre ragioni, che i Reuerendi d'Araceli eredertero, & conobbero l'errore commesso. Il modo, che ui osseruaua

mo nel comporlo è facile, che non uie altro di faticoso, che il traggere la viscosità de le radici delle filci, la quale si traggge agevolmente con infonderle per vn giorno ne l'aceto, & spremere poscia, che altrimenti il trarla da se sola è cosa difficile, essendo troppo tenace: la quale erata che l'habbiamo, & con gli altri due succhi non purificati meschiatala, & con l'olio, & con la cera, & fattigli insieme bollire a discrezione, vi aggiungiamo l'hissopo, & l'altre cose, & confettiamo l'unguento, & scribiamolo.

Vnguento di Contessa del Varignana.

Io veramente ne la ristrettione de mēstrui accerto l'isperiēza mirabile di questo vnguento d'industria nostra ritrovato per bisogno della Contessa Vandrese nostra comatre, che trouandosi grauida, & in vn dì festiuo oppressa in vna stretta, & calca di moltitudine di persone, & cominciando già pel disſocio patito, a mādare fuori acqua, & sangue in molta quantità: fu vngendosi di questo unguento fatta libera. Et ser uò poscia spedito, & sano il parto, onde poi sempre l'habbiamo chiamato unguento di Cōtessa: & operato a questo modo piu, & piu altre dōne si sono sanate, & vngendosi le reni, infino a le spalle può fermare il corso de l'hemorrhoidi. hora a farlo si prēde de le scorze mezzane de le castagne, q̃lle de le grāde, & de l'istesso albore, mitti, coda equina, galle, scorze di faua, acini d'uaa lambrusca, soi be sec. he, nespoi immaturi, radici di chelidonia, & foglie di prune seluatiche per ciascuno parte eguale, si tritano tutto grossamēte, & se ne fa decottione in perfetta acqua di piatagine, & colasi, lauasi poi noue fiate cō essa colatura q̃lla cera, che si uole smōta cō olio mirtino; pigliasi poi de le predette scorze mezzane di castagne, di gianda, & del suo arbore, & galle per ciascuno parte una, di cenere d'ossa di stinchi di boue, mirti. & acini di lambrusca per ciascuno parte meza, si poluereggiano tutti sottilmente, & toglionsi di questa polue due parti: di trochisci di carabe parte una, si meschiano insieme, & cō la cera detra lauata, & strutta con l'olio mirtino, & con olio di mastice non lauato, di che tanto uis'aggiunge che basta, si fa vnguento, col quale se n'ungono le reni, & il petenecchio.

Osseruatione nell'unguento di Contessa.

Habbiamo integramente trascritto quell'unguento di Contessa cō quell'ordine, & parole, in cui l'ha posto il Varignana suo autore, nel capitolo della retention de mēstrui nella sua pratica. lo descriuono ancora diuersi autori, ma con uarietà però tali, che lo possono alterare. Il modo, che u'offeruamo nel comporlo è questo. Facciamo prima apparecchio delle polui seruendoci d'oncie per parti, le quali insieme sono oncie 3 e meza: & aggiuntui la metà, che esse sieno, (che uiene ad essere una parte integra) di trochisci di carabo, & è propriamente d'on-

cie due, & dra. 6. fumano tutte onc. 8. & dtam. due. A cui sopra proportioniamogli ol. j. & la cera. Gli olij, & essa cera a ragione di libbre 1. per onc. 3. di polue, & onc. 4. di cera per lib. vna di olij. Togliamo primamēte d'olio mirtino lib. vna, & onc. due, di cera onc. 7. & liquefacciamoli insieme, & lauiamogli noue fiate col decocto detto. Et consummatane col fuoco l'humidità rimasa, v'aggiungemo d'olio di mastice non lauato lib. una, & onc. due, che tanto è la quantità sua debita, & dandoni tutte le polui facciamo l'unguento, & serbiamolo. Et seruandoui pure la generale costuma de moderni, operiamo per la mezana scorza delle giande, cioè per quella sottile pellina, ch'è tra la carne, e'l guscio, li propri capelli per tenere eglino l'istessa facoltà di detta scorza, e perche ancora sono ad hauerli meno di quella faticosi. Et per le scorze delle faue quelle teghe intendiamo doue nascono dentro, che pure sono di potere simile al guscio loro, e meglio comportate ancora nella decoctione. Et non ci curiamo, s'in tutto l'unguento sieno più, essendo di poca importanza due onc. vel circa d'olij, & cera insieme.

Vnguento contro alla gonorrhœa magistrale.

Si togliono d'olio rosato omphacino onc. 2. d'olio mirtino, & di cognone ana onc. 1. e meza, di piombo abbrugiato, di cerusa, & lapis ematitus lauati amendue con acqua di lattuca ana onc. 1. d'amito onc. 1. e meza, di fiori di salce, & di nenufari ana dr. 5. di canfora dr. 2. Fassi di ogni cosa vnguento nel mortaio di piombo con alquanto di succo di piantagine, & così freddo se n'ungono le reni, e tutto il membro.

Osseruatione nell'unguento contro alla gonorrhœa.

Quest'unguento contro alla gonorrhœa, ò emission di sperma, ouero seme non voluntario, ò pure come si voglia dire flusso spermatico, è magistrale, e molto valoroso in tal materia. Alcuni hanno per l'olio rosato omphacino, olio rosato uecchio, ma quest'è errore.

Vnguento d'alabastro magistrale.

L'unguento d'alabastro è mirabile ne gli storsì, & ammacature di piaghe, e cadimenti. assortiglia il sangue morto sotto la pelle nelle battiture, sana il liuore, e'l nero, e vale alla doglia di testa fatta da febre. si fa così. si piglia d'alabastro poluerato sottilmente lib. 1. di chiome di finocchio fresco col suo seme onc. 3. di fiori di camomilla fresca onc. 8. di ruta uerde onc. 2. di sommità di roui tenere numero 80. di olio rosato lib. 3. di cera noua onc. 8. si pestano l'herbe primamēte da per se a modo di salsa, poscia si fanno bollire dētro di una pignatta, ouero olla con l'olio, cō la cera, cō lo alabastro, & cō vino rāto, che sia assai, fino che si consuma. Et consumato, si cola così caldo cō spremitura, et cremata la materia ch'è l'istesso vnguento, vi si incorpora la spuma di tre chiari d'oua dibattuti, tanto che siano diuenuti in acqua, & serbati.

Osservazione nell'unguento di Alabaastro.

È questo vnguento d'alabaastro quello, che communemente usano hoggidì tutti gli Speciali, & Medici, & quello che è commemorato dal Manlio nell'unguento di alabaastro di Nicolò, che noi ancora descriveremo qui sotto a sodisfazione de dispensatori, che lo offeruano. Trouasi questo magistrale da molti esser descritto a diuersi modi, & con uariatione ancor nel peso de semplici, tra lequali descrizioni noi a questa del Caruita Cirugico eccellentissimo per hauerne hauuto la compositione di sua mano propria, habbiamo creduto fedelmente.

Vnguento d'alabaastro di Nicolò Miresio.

Lo unguento di alabaastro, col quale fu unto il Signor nostro Iesu da Maria Maddalena, conferisce a gli affetti matricali, & di reni, & a luoghi contusi con la gratia di Iddio. hora prendonsi di sanina verde onc. 2. e meza: di noci di cipresso, rosmarino uerde, saluia, foglie di hedera terrestre, millefoglio, artemisia, herba benedetta uerde, sien greco, & seme di lino ana onc. 3. Pestansi queste herbe nel mortaio, & si macerano per tre dì in lib. 1. 2. di pura acqua. Poscia se gl'infondono sopra d'olio lib. 2. e meza. Et tanto si bollano insieme, che sia l'acqua consumata, & colato poi l'olio per tela ui si aggiungono pure sopra il fuoco di cera, colofonia, terebentina, galbano, gomma di hedera, pece di spagna, rasina, incenso, & mastice ana oncie due, e meza: di storace calamita, thimiamo, & spigonardo ana oncie sei, di olio di balsamo oncie una, e meza:

Osservazione nell'unguento di Alabaastro.

Il più antico autore, che descrive questo unguento (da noi però ueduto) è Nicolò Miresio Alessandrino, dal quale lo habbiamo noi tratto integralmente. Il Predapalia, & altri moderni lo norano ancora, ma duplicatamente, & con più facoltà assai di quello, con quali lo scrive il Miresio. E la descrizione da costoro posta di questa sententia, & maniera. Notasi de lo unguento alabastrino pretioso di spigonardo, che portaro i Romani di Gierusalemme nel tempo che da gli Ebrei fu crucifisso Iesu Christo Signor nostro. Et è l'istesso, come da le sacre lettere si comprendè, che usarono a suoi di Martha, & Maddalena sorelle: & quello che sparfero sopra a Iesu in casa di Simone leproso, la cui facoltà è mirabile a la emicrania, a rigore de le febbri, a dolori de lombi, & de le reni, & a frangere le pietre de la uescica, & a gl'affetti matricali. E ancora molto ualoroso a le contusioni, attrattioni, pre-ecipitationi, & dislocationi d'ossa, & membra per rottura, & simili. Et seguendo poi la compositione duplicata, si come habbiamo detto, per l'herba benedetta, & che terra benedetta u'hanno alcuni, benchè male uenute, è parere de più sauji, che sia la gatiohilatare non come uoglio-

vagliano certi altri la valeriana, ò la perforata, detta hypericon.

Unguento citrino di Nicolò Miresio.

L'unguento citrino mondifica, & purga ualentemente la faccia, & la rende chiara dal liuore, dalle leuitigini, & altre macchie, leua la cegrezza fatta dal sole, distrugge le pustole in qualunque parte del corpo, nate da flemma falsa, & toglie le cicatrici, emenda'l rosofo, & prurito de gl'occhi, & abbellisce l'asperità della pelle. a farlo si togliono di petra borace oncie due, di coralli bianchi oncia meza: di amianto, vmblici marini anthali, dragantho, amido, incenso, & sale nitro ana dram. tre, di marmo bianco dramme due, di canfora dramma vna, di gerfa, di serpentaria oncia vna: di cerusa di amme sei: si pestano tutte queste cose impalpabilmente, & s'incorporano nel mortaio con grasso porcino fresco benissimo, poscia insieme si bollono in pomi di cetroua concauati, con ottima bollitione, & bollite a bastanza, si ricoglie l'unguento, & sei bafi.

Osseruatione nell'unguento citrino.

Questo unguento citrino, così detto dal cetroua, in cui si cuoce, è di non poca stima appo' coloro, che l'osservano nella decoratione, nella quale vi è egli validissimo. Sono i primij autori, che lo descrivono Nicolò Miresio, & Nicolò di Salerno: vuole il Miresio, che si agitano le polui con sonza porcina nel mortaio, & poscia con quella insieme si bollano in pomi cetri concauati. Il Salernitano aggiunge ad ogni libra una, e meza di sonza, di seuo caprino oncia una, e meza, di sonza gallinacea oncia una. Et in fine poi dell'unguento notifi (bè che malamente) che ogni libra di polue comporta libre otto di sonza, segnando il numero di otto così viij. con un certo modo ancora appresso di comporlo faticoso, scriuendo ancora per l'amianto pietra, l'amento dolce, che è questo specie di nitro, quantunque l'interpreta alcuno gesso, & tartaro diuino, pel quale amianto noi sempre habbiamo tenuto, che sia meglio in suo luogo, non l'hauendo, porre il scagliolo candefatto su le bragia, & con altri cetroua appresso nel carattere de' pesi, che tutti insieme considerati, & conosciuti da saggi dispensatori, & medici eccellenti, fecero già, che corretta da loro la compositione, & ridotta a segno giusto ci diuerso, & ci mostrarono appresso il modo di comporlo rettamente, & perfettissimo con soddisfazione dell'uno, & l'altro autore, & fu propriamente in questa guisa.

Pestate & haueano tutte le cose poluerabili sottilissimamente, & fatte impalpabili, prendeano di aslogna porcina fresca lib. una, di aslogna gallinacea noua oncie quattro, di seuo capri, o fresco oncie due, o quali meschiavano la forza d'un buon edo leuata da quello, tagliata sopra negro, & tutto l'accetoso di detto cedro. E così lasciati insieme

fieme per vna settimana li faceuano poi bollire al consumare del succo in vafe di terra. Il che fatto faceuano collatura, della qual toltane lib. 1. & postala in vna scudella di terra vitriata, v'incorporauano boccette de le polui dette riseruando in vltimo la canfora per esser suauibile al sentir del fuoco. Et questa è la giusta portione delle polui alla senza percioche la lettera V. auanti all'etich; nell'addizione vltima del Salernitano al numero di otto v'è di souerchio. Et a questo modo fatto l'unguento perfectissimo lo rieogliuano, & serbauauo.

Unguento da occhi magistrale.

L'unguento da occhi leua le caligini, le bole, & pustole, che uina scorno, mistiga le scabiosità, e'l prurito delle palpebre, tien lo occhio in somma netto, chiaro purgato, & sano a comporlo pigliansi di tucia preparata, & litargiria ana dr. 2. di aloë, sangue fino di drago, canfora, & verderame ana dra. vna; di fiore di lardo porcino, & mele ana oncia vna di olio commune, & cera bianca ana oncia meza. Bollasi di due bollori il mele, e'l verderame insieme, & sopra s'aggiunge l'olio, la cera, & il lardo strutti insieme, seruando in vltimo le polui, a cagione dello aloë, il quale sentendo il caldo s'ammassa e bbe; & se la canfora non fusse tritabile, si potrà dissoluerne con gli viti liquetatti.

Osseruatione.

E quest'unguento da occhi quello di quanti altri ci sono auenuti a le mani, e' habbiamo in tal materia conosciuto pel piu eccellente, & che noi sempre habbiamo osseruato, & ch'offeruiamo tuttauia. conferisce, come nel suo fronte è detto, a difetti de' gl'occhi, se la sera quando si va a dormire, se ne mette ne gli angoli, che diciamo noi calcagnoli di essi occhi, la quantita d'un picciol granello di miglio.

Unguento da fuoco magistrale.

A vnguento da fuoco prendesi di scorza meza di sambuco l. b. 1. d'olio commune lauato piu fiate con uino ottimo bianco l. b. 2. si fanno bollir insieme d'una perfetta bollitione, & si fa poscia spremendo collatura nella quale s'aggiungono di cera noua di buon colore, & uento de' piu teneri rami, ouero frondi del sambuco, per ciascuno oncie 4. si bollono di nouo al consumare del succo, & si cola. Dipoi aggiuntavi di uernice liquida oncie vna d'incenso sottilissimo onc. 4. & di chiari d'oua dibattuti numero due, si fa unguento, & serbasi.

Osseruatione nell'unguento da fuoco.

Quest'unguento di fuoco, e' ch'usiamo noi: ce ne sono però molte altre escriptioni, ch'offeruano altri speciali, benchè non solamente gli speciali appresso a noi sono, che fusseruano, ma ancora i fabri, magnani, i fardai, gli calzolari, le donne ciuole, & simili generationi lo costumano, & lo tengono preparata, l'adopetano gli abbitigiani, unguendo

scene i luoghi offesi con una penna sottilmente, scaldandolo se è di uerno, ma se d'estate, così freddo, la cui operatione è veramente valorosa in ogni qualità di scottatura, o sia di fuoco, d'acqua, d'olio, o d'altra materia accesa, o spece infocata, oltre che non lascia nelle cicatrici brutte uestigie.

Vnguento da roga magistrale.

Tolgasi d'olio comune lib. 3. di trementina lib. 4. e meza, di boruro fresco lib. 2. di cerusa, litargirio, & solimato ana onc. 10. di cera bianca lib. 1. si liquefanno l'olio, la cera, il boruro, & la termentina insieme, poi ui s'aggiungono l'altre cose poluerate, & si fa vnguento.

In altro modo.

Si togliono d'assogna porcina, olio commune, & boruro ana lib. 2. di solimato, & sale ana onc. 6. di termentina lib. una, di cerusa lib. 1. e meza, di storace liquido onc. 6. di cera bianca nella estate onc. 8. & nel uerno onc. 6. si fa vnguento con buona arte, & serbasi, auertendo, & in questo, & nel primo, & in altri simili vnguenti, che liquefatti che s'innogli vntosi sui in stagnato di rame, gettati in vase di terra, & in questo porui le polui. Et ciò facciasia a cagione, che essendo lo stagnato di rame, non si ammaccchia egli pel solimato di quel malinto colore, difficile poi a leuarlo senza forza di buon fuoco.

Osseruatione nell'unguento contro alla roga.

Infinitissimi sono, come ogni vno sà, gli vnguenti, che si costumano appresso p sanare la roga. Tra i quali, auuèga, ch'habbiamo o qsti due descritti p più generali, non vogliamo però tacere di alcuni altri gioue uoli molto a tal materia, tra quali è questo ottimo p ungere putti piccioli, & d'one graui de fatto di onc. 2. di terebentina, di boruro onc. 1. e me due lauati con acqua rola, di sale onc meza, di rossi d'oua nu. 1. di olio rosato a bastanza, & il succo di vno limone. ouero questo altro fatto nel mortajo di piombo co litargirio sottile, & cerusa per ciascuno on. 1. di tartaro bianco dr. 6. di olio rosato, & aceto rosato quãta basta. Ma per sanare poi quella scabia maligna, & molta, è ottimo l'unguento fatto di fiore di lardo con solfo viuo ben trito, & herbe odorate, si come sono mentha, salua, & maggiorana. Et questo habbiamo noi fatto più volte per nostri amici, ma à questo modo. Fatto che haueuamo massa di vna lib. di lardo fresco rasciato col coltello, & delle herbe dette a bastanza, lasciamo, che si macerasse per due giorni, poscia li quefatta a fuoco lento, la colauamo, ponendo in essa colatura onc. 3. di solfo viuo trito sottilmente, faceuamo lo vnguento, del quale untosene appresso il fuoco, & propriamente la sera, faceua operatione certissima, sinà do in meno di sei giorni. Et uolendolo più sottile metteuamo nella massa il solfo detto, & posto poi dentro di una tela lasciauamo, che appiess,

al fuoco ne stillasse giù lo vnguento. Ma quale altro è più efficace, & salubre a rognosi, che bollire in libra d'olio rosato, ouero comune dentro di vna pignata noua di solf. oncie due, di biacche di lauro, & sale ana onc. una: d'irecs oncie mezz, tritate tutte, & annodate in tela fortile? Certo, che niuno u'è di questo più valoroso, & che più efficacemente, & presto renda i luoghi infetti, mondi, netti, & sani.

Vnguento di cerusa magistrale.

L'unguento di cerusa ha viltù d'infigidite, serrare, assottigliare, empire, mollificare, & risolvere commodamente. Onde ne le percosse, & macerature con graffiature della sopra pelle, & alle scottature si adopra utilissimamente. Onde à farlo piglia si di olio rosato lib. 1. di cerusa lib. mezz, di cera bianca oncie 3. di canfora dram. 1. di chiari d'oua numero tre, struggesi la cera con l'olio, & aggiuntasi la cerusa, & la canfora trita sottilmente, & liquefatta con vn poco di olio si leua dal fuoco agitando sempre, & diuenuto freddo ui si incorporano li chiari, & serbasi.

Osseruatione nell'unguento di cerusa.

Questo vnguento di cerusa, ò di biacca, ò bianco, che sia detto, che tutto uo medesimo è, che s'offerua, & è quello d'intentione di Rasis, si costuma in alcuni luoghi, e cò canfora, & senza, chiamando l'uno canforato, & l'altro semplice. sono di quelli, & non malamente, che lo preparano senza cera nel mortaio di piombo, & ne gli altri, & massimamente Chirurgici, che ui uogliono la metà di litargirio che sia la biacca, & tanto aceto bianco, & fortissimo, che basti a dargli corpo.

Vnguento di tucia di Nicòlò.

L'unguento di tucia dissecca, rinfredda, riempie, & cicatriza onde è utilissimo nelle erisipile, nelle piaghe putride, nelle vlcere delle gambe, e di altri luoghi cacherosi, concaui, corrotti, & dissipati. fatti & si si prende di olio rosato libra una, di cera bianca oncie quattro, di cerusa lauata tant'altro, di piombo abbrusato, & tucia ana onc. 2. di incenso onc. una, di succo di vua lupina onc. 6. si bolle l'olio col succo, & consumato il succo ui s'aggiunge la cera, & le altre cose poluerate sottilmente, & dentro d'un mortaio di piombo si getta ogni cosa, & agitando per buono spacio si fa vnguento, & serbasi.

In altro modo, & questo è magistrale.

Si togliono di olio rosato odorifero, & olio rosato omphacino ana oncie sei: di olio mittino, & vnguento populeon ana oncie due, di foglie di piantagine, & di solatro ana manip. due, si trauano le herbe, & si mescola ogni cosa insieme, & si tiene così per una settimana. poscia si bolle alquanto, e si fa colatura, nella quale s'aggiunge di cera bianca à baltanza, & liquefatta al fuoco, ui s'appongono di litargi-

tio d'oro, & di argento tamifato fortilmente ana onc. 3. di tucia preparata onc. vna, e meza, di biacca dram. dieci, di piombo abbruscato onc. vna, di canfora dramma vna, & di tutte si fa vnguento nel mortaio di piombo.

In altro modo, & è questo magistrale.

Si piglia di tucia, litargirio, piombo abbruscato, & cerusa ana onc. 1. & sieno tutti questi minerali lauati, di olio rosato lib. 1. di cera bianca onc. 4. si strugge la cera con l'olio, e poi nel mortaio di piombo con l'altre cose si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione.

Sono questi vnguenti di tucia (che di pompholige, ò di ampompholigone gli chiamano alcuni, & ciò per esser la tucia de gl' Arabi la pompholige istessa de Greci) che si vfano in piu luoghi. De iquali nelle parti nostre il magistrale è, che piu si costuma. Nel primo di Nicolò pel succo dell'vna lupina, cioè di solatro, quello si intenderà delle sue frondi, e non come hanno scritto alcuni, de suoi frutti. Questo succo deue essere deputato, & sono molti dispettatori, che posto che habbiano ogni cosa nel mortaio di piombo di questo primo vnguento, vi meschiano il succo detto, mentre lo agitano col pestello, nel modo che si fa l'unguento di litargirio con l'aceto per nutrimento. Et a questo modo preparandolo, tie ne piu prerogativa in tinfiescare.

Vnguento di piombo magistrale.

L'unguento di piombo è refrigeratiuo, costrettiuo, mollificatiuo, riempitiuo, cicatrizatiuo, e consol datus molto. Vale alle vlcere maligne, contumaci, & difficili a curarsi. Hora prendonsi di piombo abbruscato, e litargirio ana onc. 5. di cerula, & antimonio ana onc. due, di olio rosato lib. due, di cera bianca onc. 3. di terebentina, che v'aggiungono alcuni, benchè non tutti ve la laudano, onc. 4. si struggono insieme le cose, che sono da struggere. Poi co minerali in mortaio di piombo agitando per bono spatio, si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione nell'unguento di piombo.

Quest'unguento di piombo è, che habbiamo veduto piu de gli altri essere lauato, & osseruato da i speciali, e valentissimi. Cirugici. Quello del predapala che osseruano alcuni, per essere valoroso nelle erisipile, & sue materie, da questo non è differente in altro, che non vi habue la cera, & la terebentina.

Vnguento di minio magistrale.

L'unguento di minio è utile alle vlcere maligne, & difficili da curare, & alle erisipile, & doue sia bisogno riseddate, & essicare, però togliansi di olio rosato l. b. 2. di seuo di castrato onc. due, di cera bianca onc. 6. di minio buono onc. 9. & fassi vnguento, & serbasi.

In altro modo.

Pigliansi di minio lib. 1. una, d'olio rosato, & mirtino ana lib. 1. di cera bianca a lib. meza, & si fa unguento a fuoco temperato.

In altro modo.

Si prendono di minio onc. 3. di litargirio onc. 2. di cerusa onc. 1. e 1/2. di tucia, et canfora ana dram. 9. d'olio rosato lib. 1. di cera bianca onc. 4. si strugge la cera et l'olio, e poi nel mortaio di piombo con le altre cose si fa unguento, et serbasi.

Osservazione.

Di questi tre vnguenti di minio magistrali, il primo è, che offeruimmo noi ui aggiungono alcuni una lib. de terebentina, laqual essendo di calda natura, & contro alla intentione dell'unguento d'infredire, non ti si lauda. onde noi l'habbiamo descritto senza.

Vnguento tripharmacon di Mesue.

L'unguento tripharmacon genera la carne nelle ferite, & le consolida. onde a farlo si prende di litargirio trito, & tamisato sottilmente parte una, a cui sopra (nel mortaio di piombo) si fonde hora dello olio, & hora dello aceto, & si aggit di continuo per buono spatio, tato che di uenga a bona consistenza, ouero si toglie di litargirio tritissimo parte una, d'aceto tant'altro, d'olio antico due parti, & con dextro modo si cuocono insieme tanto, che giustamente si inspessiscono.

Osservazione nell'unguento tripharmacon.

Questo unguento tripharmacon, che di litargirio ancora, & nutrito lo chiamano molti, è in frequente uso, & è lo stesso di Mesue. Il secondo si cuoce a durezza di ceroto, & chiamasi ceroto di litargirio. offeruano i moderni, & ottimamente (a giudicio però nostro) di comporre l'uno, & l'altro con olio rosato, & sono poi di piu utilissima operatione alla scabia, alle colere, & infection della pelle: e perche sia piu differatiuo, & meno mordace, sogliono alle volte metter in luogo del lo aceto, del succo di piantagine depurato.

Vnguento di calce di Gionan da Vigo.

L'unguento di calce gioua alla scottatura di fuoco, al prurito, alla scipila con piaga, uelicationi, & scorticature nate da cagione calda. Vale a tutte le ulcere stemperate, calde, & di mala complessione, & da curare difficili. però si togliono di calce lauata noue uolte, & sottilmente peruerata oncie due, di litargirio d'oro, & d'argento ana onc. 3. di cerusa onc. 2. e meza, di tucia dramme 2. di seuo strutto di uiscio onc. 6. d'olio rosato completo libra una, e meza, d'olio rosato ce fanno libra meza: di succo di piantagine, di selatro, & di iacura ana onc. 4. si bolle il seuo con gli olij et i lucchi insieme fino alla consumatione di essi succhi. La bolla, et ui si aggiunge di cera bianca quantu

suffi.

sufficiente d'unguento rosato onc. 3. & di nouo si ribolle un bollore, e leuatolo dal fuoco si meschia con un legno, et ui si incorporano i minerali triti ottimamente, et si fa unguento con buon'arte, et serbasi.

Osseruatione nell'unguento di calce.

Quest'unguento di calce di Ciouan da Vigo Cirurgico eccellentissimo è quello, che ci fanno offeruare i Medici nostri la quantità della cera basterà nell'estate di onc. 3. per libr. d'olio, et nell'inuerno onc. una solamente, quantunque alcuni in questa stagione non ue ne sogliono metter niente. costumasi in alcuni luoghi di farsi unguento di calce cō lib. una d'olio rosato, il quale se è omphacino, è assai migliore, & di calcina lauata come è detto, onc. 3. et di cera bianca tant'altro. Et questo adoprano nelle cotture del fuoco, oue è mirabile, si come ne fa chi arissima fede il Predapalia nele della cōbustione del fuoco, ouero d'acqua, d'olio, raccontando di quello Abbate, che tocco dal fulmine, si liberò con l'vngersi di questo unguento.

Vnguento rasino magistrale.

L'unguento rasino cura, et salda. componi con libra una, et onc. 3. di olio puro, di ragia di pino, cera citrina di ottimo colore, et terebentina chiara ana libra una.

Vnguento citrino magistrale.

L'unguento citrino della medesima intentione. fassi con parti tre di olio commune, et terebentina per ciascuno tre, di gomma elemi l'ottaua parte di una integra, et ragia di pino, et cera noua per ciascuno parti due.

In altro modo di terebentina parte una, e un quarto, di cera flaua parte meza: di olio commune tre quarti di una parte integra.

Vnguento damasceno magistrale.

L'unguento damasceno tiene l'istessa facoltà del rasino, col ualore appresso di mondificare la carne putrida, e superflua, si aggiunge ad una libra integra d'unguento rasino, et propriamēte quando è strutto sopra al fuoco, onc. meza di uerderame trito sottilmente, et serbasi.

Vnguento aureo di Mesue.

L'unguento aureo è certissimo nel curare, et saldare le piaghe. prepa rasi cō onc. 6. di cera citrina: d'olio buono lib. 2. è meza, di terebentina onc. 2. di rasi di pino, et colofonia ana onc. una, e meza: d'incenso, e mastice ana onc. 1. di zaffrano dr. r.

Osseruatione.

Tutti questi unguenti sono spurii, eccetto l'aureo, ch'è di Mesue, le cui compositioni, fuori che quella del damasceno, essendo somigliuoli, et le facoltà di ciascuno pari, con variationi d'alcune differenze,

non però ad alterare di molto esse facoltà; fanno che col valore medesimo s'offerui l'una per l'altra indifferentemente. Et noi già in più luoghi d'Italia habbiamo veduti speciali offeruarne vno solamente, qual più gli piaceua, & quello vendere poi per tutti gli altri detti.

Unguento basilicon maggiore di Mesue.

L'unguento basilicon maggiore fa alle ferite, doue non sia calefattione, & massimamente alle parti neruose vulnerare per cioche le mondifica, & l'incarna. a comporlo si prende di cera bianca, rasa di pino, se no vaccino, pece trementina. incenso, e mizza per ciascuno parte eguale, d'olio quãto basta. Altri ti lgonno di cera onc. 6. di pece onc. 3. & del le altre cose onc. vna, e meza per ciascuna.

Osseruatione nell'unguento basilicon.

Costumasi generalmẽte quest'unguento più al secondo modo, ch'al primo, & ottimamente; per cioche non tanto ẽ esso vnguento pretioso, tenace, & puzzolente: non si deue però l'olio pesare, si come si hanno creduto alcuni, d'onc. vna, e meza, alla guisa dell'altre cose: ma si deue torre la portione sua su le lei onc. de la cera, che sarà lib. due. Habbiamo veduto alcuni comporlo a diuersi modi pur cõ medesimi senplici, & con manchi ancora, & con aggiunta di colofonia, & con metterla in luogo della pece nera, & con altri disordini. lo chiamano molti, com posto a qual si voglia modo, vnguento incarnatiuo, e maturatiuo ancora, & questo forse per le facoltà, ch'esso tiene di maturare (dò come si fa per sententia di Gal. nel 4. lib. e nel 3. & nel 13. del methodo, & d'Actio nel secondo, & di Paolo nel 7.) le parti infiammate, oltre che molliifica le indurite, e le riscalda molto. la cui calda natura compresa bene dal dottissimo Manardo, fece conoscere lo errore della negatiua mancata in quasi tutti i testi di Mesue, o sia stato per difetto d'interpreti, o d'impresseri, nel fronte dell'unguento, & così parlando esso Manardo, disse. Come può egli gionar alle ferite, doue sia calefattione, essendõ esso caldo? Tingo che vi debbia essere la negatiua, & leggerli, doue non sia calefattione, & così lo scrissero Auicenna nel 5. Canone, & Serapione nel suo antidotario: le cui descrittioni, & quelle parimente delli Greci detti hanno con questa vera somiglianza.

Unguento digestiuo magistrale.

Quest'unguento digestiuo mondifica, e digestisce, & perciò a farlo si toglie di olio rosato, & trementina ana lib. vna, di cera bianca onc. sei, si struggonn insieme, & si lauano con acqua di piantagine, & fatto l'unguento si serba.

Osseruatione nell'unguento digestiuo.

Quest'unguento digestiuo fatto con la cera, ẽ che si tien preparato. quel.

quello fatto cō terebentina, & rosso d'oua, ouero con terebentina, olio rosato, e rosso d'oua, farina, & zaffrano, che variatamente ordinano i Medici alla giornata, & che parte anco ne descrive il Brasauola, non si tengono preparati, perche sono molto atti a corrompersi.

Vnguento difensiuo.

Quest'unguento difensiuo fa che ne' luoghi offesi, e feriti nō vi scolorano humori, ne vi si generi postume. Il modo di farlo e tale. si piglia di bolo armeno, sangue di drago, & terra sigillata per ciascuno parte vna, di olio rosato parti sei, di cera citrina parte vna, e meza: di aceto ottimo quanto basta, & fassi vnguento tenero nel mortaio di pietra bo, struendo prima la cera con l'olio, & dandoui poi l'aceto a poco a poco.

Osseruatione nell'unguento difensiuo.

Quest'unguento difensiuo, così detto dal difendere, che ci fa quei luoghi, & quelle parti offese, contuse, & pericolose a postemarsi dagli humori, & materie, che non rattenendogli vi scendessero, è, che per il piu si tiene preparato, laudano più hoggi di i Medici quello di Gio. da Vigo, detto nel 3. lib. nel primo c. delle ferite carnose, fatto di olio rosato, di olio mirrino, per ciascuno onc. 3. di cera bianca onc. 1. e meza, di farina di orzo, & di faua, per ciascuna dram. sei, di bolo armeno, & terra sigillata per ciascuna onc. meza: di sangue di drago, & di tutte le specie di sandali per ciascuno dram. 2. Ouero quell'altro pure da lui detto nel medesimo lib. all'ottauo c. nella cura delle ferite degli humori, e della spalla, composto d'olio rosato, & mirrino per ciascuno onc. 3. di olio di camomilla onc. 2. di farina d'orzo, & di faua per ciascuna onc. vna, di bolo armeno, & terra sigillata per ciascuna dram. sei, di sandali di ogni sorte per ciascuno dram. due, di rose, & misti per ciascuno drama vna, e meza, di cera bianca onc. 1. & meza, di aceto rosato oncia meza, di succo di solatro, di lattuca, & di piantaggine per ciascuno tant'altro, se si potranno hauere: sogliono essendo le ferite in luoghi neruo si potre i Medici per insimili in luogo dell'aceto, ottimo vino, & non hauendo i succhi detti, porui in vece loro tant'altro aceto, ouero vino ne gro perfettissimo.

Vnguento mollitino magistrale.

Prendonsi di mucillagine d'althea, di fien greco, & di seme di lino per ciascuno onc. sei, di litargirio lib. due, di terebentina, e medolla vacina per ciascuna onc. 3. di cera noua onc. sei, d'irecs poluerato onc. 3. d'olio di linola lib. due, e meza, & fassi vnguento.

Osseruatione nell'unguento mollitino.

Auenga, che quest'unguento mollitino sia spurio, è nondimeno consumato assai in molte parti, lo chiamano alcuni vnguento di mucillagine, benché di questo nome ce ne siano più altri di compositione:

però differenti da diuersi dispensatori osservati, costumati dalla maggior parte questo in forma di ceroto, ma non dura di tal compositione cotto che sia lo litargirio con l'olio, & la medolla a grossa consistenza, e aggiuntiui in questo essere in mucilagini, & in ultimo consumata la terebentina, la cera, & l'ireos. Ma in forma uolendoli d'unguento, si cuocono insieme lo litargirio, l'olio, & i mucilagini, & diuenuti ad una giusta & liquida spessezza, vi s'aggiunge la terebentina, la medolla, la cera, & l'ireos, & serbasi. Et quando non è bene suauita l'humidità de i mucilagini diuiene l'unguento tritolofo, seuuoloso, & non si attiene.

Unguento egittico magno di Mesue.

L'unguento egittico magno conferisce sommamente alle vlcere anriche, & alle fistolose, bisognueuoli d'essere mōdificate, percioche le purga, & netta co'l corrodere, & consumare dalla carne morta, e dalla putredine, hora togli uerderame aurei 5. di mele ottimo aurei 14. d'aceto accerrimo aurei 7. & insieme si cuocono a giusta consistenza, & alcuni v'aggiungono d'incenso sottilissimo aurei due, e mezzo.

Osseruatione nell'unguento egittico magno.

Costumasi quest'unguento egittico, che di mele è ancora detto da certi, & con l'ultima additione dell'incenso, & senza ancora, secondo che richiedono i luoghi, ò di essere corrosi, ò riempiti.

Unguento Apostolicon d'Auicenna.

L'unguento apostolicon è efficacissimo in rettificare cō facilità (che in questo non ha egli pare) l'vlcere difficili, & le scroffi le picciole mōdifica le ferite dalla carne morta, & dalla marcia, & è consolidauo, & dice si essere medicina delli dodici Apostoli, a comporlo pigliansi di terebentina, cera bianca, resa di pino, & armoniaco ana dram. 14. di litargirio dr. 9. di aristolochia lunga, bdellio, & incenso maschio ana dr. 6. di mirtha, e galbano ana dr. 4. d'opoponago, e fiore di rame ana dr. 2. si dissolouono le gōme con aceto, e poscia col rimanente, & con lib. due di olio puro, s'è d'estate, & s'è d'inuerno, con lib. 3. si fa unguento, e sei bafi.

Osseruatione nell'unguento apostolicon.

Quest'unguento apostolico, ouero de gli Apostoli, ò di Venere, & come ha auicenna, che lo chiamano ancora, alcuni nel 5. Capone allo 11. trattato, è molto in uso: ma non però preparato col fiore del rame uero, col quale ha l'autore che si componga, che la erugine rasile osservata generalmēte in luogo di quella, (e questa è il proprio uerderame) è cosa differente da esso fiore, auenga, che le sia nelle facoltà simile. Et per che ancora essa erugine, essendo quella fatta nelle uinaccie, nō è della miglior sorte, che si faccia, che da cinque a sei modi si fa, come ha Dioscori de nel suo cōseruano assai periti dispensatori quattuplicarla nel

pelo in questa cōpositione. Et certo, che nō è di questi modo cattiuo ha uendo lo vnguento valida intentione di assergere, & mordere insieme. Et noi conosciutolo ottimo, l'habbiamo sempre offeruato, e di piu per ogni tempo non ui poniamo altro, che lib. 2. d'olio. Et è sempre questa quantita bastenole, & fa che tenga l'unguento forma bonissima. Et lasciamo ancora nelle gomme dissolte manco aceto, che possiamo: accioche ne sia l'vnguento con la meta tua facoltà piu clemente. Et sia fatto tutto di uiuace uerde colorato, e non smortigno, si come dimostra sempre nel inuerlo, che si fa. Il fiore del rame tiene il suo colore roseggiante, & è minutissime granelle condensato. si fa nelle fornaci, doue egli si fonde, quando che per purgarlo, & spegnerlo gli si getta subito addosso, colato che sia, acqua freddissima, dalla quale essendo egli spento, & condensato repentinamente, ne uengono in quel subito fuori quelle piccole granelle, che poi sono il fiore del rame.

Vnguento capello magistrale.

L'vnguento capello attrage sottilmente la materia dalla parte interiore alla esteriore, conforta, netta, incarna, & salda: si fa in questa maniera, si prendono di matrissilua, betonica, & salua ana onc. 6. di aristolochia onc. 3. di cera noua, terebentina, raggia di pino, & olio commune ana lib. 2. d'olio abietino lib. 1. di gomma elemi onc. 6. di uino ottimo quanto basta. Pestansi le herbe grossamente, e si infondono per una notte nel uino, si meschia poi insieme ogni cosa, & fassi bollire al consumo del uino, & tanto che cominci ad inuerdirsi. Poi si cola, & si sprema al torcholo, & rissreddato, si netta dalla immondizia del fondo, e di nouo liquefatto, si ripone in uase di terra: auertendo, che l'herbe sieno bē secche, e la gomma elemi si strugga da se con l'olio, auanti che ui si mettano a bollire l'herbe in uase col uino.

Offeruatione nell'vnguento capello.

Quest'vnguento capello, ò come diuersamente lo dicono molti di matrissilua, ò di betonica, ò capitale, è spurio, & vsitatissimo molto nelle parti nostre. Ce ne sono però diuerse compositioni pur tutte differenti delle quali questa sola, come ottima, & perfetta, habbiamo noi eletta, & offeruata sempre, & tuttauia offeruiamo appresso alla quale laudano molti Cirurgici la leguente del Carpi. Me dico dignissimo.

Vnguento di matrissilua del Carpi.

Si togliono di betonica, & matrissilua ana onc. 3. si tritano grossamente, e si infondono per un dì in buon uino. si pigliano poi di terebentina, raggia di pino, & cera noua ana onc. 4. di olio rosato onc. 8. di gomma elemi on. due, si meschia ogni cosa insieme, & si fa bollire a buona consumatione del uino, & si cola con spremitura, & spremuto che sia, &

indurito, si separa dalla humidità, e uerràsi, & di nouo posto sopra il fuoco, vi si aggiunge di mastice, & incenso ana onc. 1. & serbasi.

Osseruatione.

E questo secondo unguento capitale, come il primo nelle ferite, & contusioni del capo, doue e egli adoperato più, che nelle altre infermità molto eccellente.

Unguento da ferite magistrale.

Quest'unguento da ferite purga, consolida, & salda mirabilmente: onde a farlo si piglia di olio di sasso; olio di auèzzo, olio di hipericon, & ragia di pino ana onc. 1. di olio laurino, & pece nauale ana onc. meza, di olio commune, & cera noua ana onc. 2. si fa unguento di ogni cosa, & usasi.

Unguento di bdellio di Mesue.

L'unguento di bdellio conferisce all'epilepsia, alla paralizia, allo spasmo, a gli affetti frigidi de nerui frigiditi, & che si sono induriti gli molifica. a pararlo prendonsi di bdellio dramme sei di euforbio, & serapino ana dr. 4. di castore dram. tre, di cera dram. 15. di olio iasmino, ouero di cheiri oncie dieci. Dissoluasi il bdellio, e'l serapino in acqua di ruta seluatica. il rimanente si unisce con acqua calda, & si fa unguento, serbasi.

Osseruatione nell'unguento di bdellio.

quest'unguento di bdellio è della prima descrizione di Mesue, & quello, che hor si costuma. I Reuerendi d'Araceli hanno solamente di euforbio due dramme, ma s'ingannano, leggendosi in tutti i testi, & in altri autori, che hanno scritto quest'unguento di bdellio dram. 4.

Unguento di althca di Nicolo Miresio.

L'unguento di althca è mollificatiuo, calefattiuo, & ualorosissimo ne dolori, & affetti de nerui, alla doglia dello stomaco, del petto, & al male di punta. gioua alla durezza delle uiscere, alle lassitudini di lunghe infermità, alle febri periodiche, untosi appresso al fuoco, & alla frigidità della uescica ungendosene sopra l'ombilico, e'l pettignone. uale in somma a tutte le patti bisognose di ricaldamento, & mellificazione, & d'essere humettate. Togliasi a comporlo de radici di althca libbre 4. di seme di lino, & di sien greco ana l. bre due, di squilla lib. una, se ammaccano, & tritansi le radici, & la squilla, & insieme con sementi se in fondon in libbre quattordici di acqua feruente per tre di, poscia il quarto giorno si bollono tanto, che s'ingrossi l'acqua, & colasi con spremitura giù da uno canepaccio con aiuto di noua acqua pur feruente. Poi si togliono di questo succo libbre tre, o come alcuni altri, uogliono, lib. quattro, & meschiasi con lib. 8. di olio commune, & bolliti insieme

me fino alla consumatione del succo, vi si aggiungono di cera noua libbre due; di ragia di pino, & colofonia trita ana lib. 1. di terebentina, galbano, & gomma di hedera, o'l suo succo ana onc. 4. & distrutte tutte le cose, & fatto l'unguento si serba.

Osseruatione nell'unguento di althea.

Questo vnguento detto da ciascuno di althea è esseruato da tutti, & recitato nel modo, che l'habbiamo noi descritto, dal Miresio nel maggiore suo antidottario. lo pone Nicolò di Salerno ancora, ma in compositione però tronea ne la metà a questa, col poterui appresso aggiungere, se si vuole, ne la consolidatione delle ferite, radici di sambuco, & di ciclamino, & propriamente nella infusione, che si fa dell'altre cose, nel trare il mucilagine, con dir anco, che alcuni ui aggiungono del boturo, tutte cose, che da niuno si offeruano. la colofonia si trita, & non si poluereggia, come ha il Salernitano, & struggesi con l'olio, & con le altre cose, si come nella compositione è detto. la gomma d'hedera si trita sottilmente, e si staccia, & si dà in ultimo nell'unguento, hauendoui però prima tiposto il galbano dissolto in ottimo vino, che in questo caso per rispetto de i nerui, e miglior dell'aceto, colquale è costume di dissoluerfi tutte le gomme ferulacee.

Vnguento agrippa di Nicolò.

L'unguento Agrippa fa à gli hidropici, a gli splenetici, & a i tumori di qualunque parte del corpo. Vale alla indignatione de nerui, & alla doglia delle reni per frigidità. seduce il vèrte ungedoselo, & gli leua la doglia. si fa così pigliasi di radici di brionia lib. 2. di radici di cocumeri asinini lib. 1. di squilla lib. meza. d'ireos onc. tre, di triboli aquatici radici d'eboli, & di felce ana onc. 2. si tritano queste cose nel mortaio & si fondono per tre di in lib. quattro d'olio puro candidissimo. Poscia aggiuntai di cera bianca libra una, & onc. 4. si bolle fino alla consumatione dell'humidità, & colasi, & raccolto l'unguento si serba.

Osseruatione nell'unguento agrippa.

Quest'unguento Agrippa, così detto da Agrippa Re di Giudei suo inuentore, come scriue Nicolò di Salerno, il quale tanto l'ebbe caro, che mai in sua vita non lo volse ad alcun riuelare, & far conoscere, e usitato molto. Il Miresio lo chiama Agrippa solamente, & in luogo delle radici di cocumeri asinini, ui ha quelle (& non fuori forse di proposito) d'althea. Il Salernitano per l'olio candidissimo, vi ha quello di lentisco, ouero come anto si legge in alcuni suoi testi, quello di mastice. Noi ui offeruiamo il puro, e candido con miglior intentione. I triboli acquatici, che marini gli scriuono molti. sono assai noti, & a pellegrini massimamènte, che per mostrarli più santi se ne fanno lùghissime corone: percioche con queste, & cose tali, porgono non so

che

che di aspro molto ammirato dal vulgo più grosso. Nelle parti nostre gli raccolgono i notatori, & pescatori sopra all'acqua delle fosse, la cui forma è angolata, & puntata molto, con medolla dentro alla scorza bianca, che al mangiare è acquosa, & insipida.

Unguento aragone di Nico d Salernitano.

L'unguento aragone, cioè adiutorio, vale al dolore de gli huomini, & delle donne nato da frigidità operato cō quest'ordine. se ne pone dentro di vna coccia d'ouo, & fatto caldo si unge sopraponendo poi essa coccia sul luogo dolente. Gioua allo spasmo, al terano, alla doglia de fianchi, & di reni vngendosiene al modo detto. E valoroso all'artetica, & sciatica, & alla quartana ancora, untosi auanti l'hora dell'accesione, a farlo si prendono di rosmarino, maggiorana, radici di iaro, serpillo ruota, & radici di cucumeri asinini ana onc. 4. e meza: di foglie di lauro, di saluia, di sauina, e brionia ana onc. 3. di pulicaria maggiore, & minore ana onc. 4 di laurcola onc. 9. di calamito onc. 5. di mastice, & iocēso ana dr. 7. di pirethro, euforbio, gengiouo & pepe ana onc. 1. di grasso di orso, & olio laurino onc. tre, di olio muscelino onc. meza, di petroleo onc. 1. di bottuto onc. 4. di olio commune lib. 5. di cera lib. 1. & onc. 3. si cogliono l'herbe, & le radici in un giorno, se è possibile, ouero in due. Et tritatele minutamente, si mettono in macera per sette giorni nell'olio commune. Poscia l'ortauo si fa debita cottura, si che si strugono l'herbe, & colasi la colatura torriata sul fuoco, ui si aggiunge nel cominciar del bollire l'olio laurino, la cera, il bottuto, il grasso d'orso, l'olio muscelino, il petroleo, & le polui poi in ultimo, & fatto l'unguento si raccoglie, & serbasi.

Offertatione nell'unguento aragone.

Auenga, che questo unguento aragone sia molto in uso appo ciaseuno, non è però, che da tutti i dispensatori sia dispensato debitamente come douia. Et questo per le due pulicarie, che uere non ui mettono, & così per l'olio muscelino, per quale mettono del rosato misto con un poco di muschio. sono le due pulicarie, come hanno mostrato, & mostrano i migliori dottori, le istesse conize, la maggiore però, & la minore descritte da Dioscoride. Et non già sono, come uanamente espone su questo unguento di Manlio autore del maggior lume, il thimo, & la satureia, ne l'uno & l'altro helleboro, che dicono il Suardo, & altri autori. Noi à di nostri due d tre uolte, che habbiamo preparato questo unguento, sempre per le due pulicarie pur note in alcuni luoghi d'Italia doue nascono, ci è cōuenuto ognifata porre in sua uece cose altre a quelle di facilità somiglianti. Ne cosa miglior conoscessimo, ne habbiamo mai conosciuta, che potessero, d passano il medesimo, che le radici delle serpentine, le quali oltre la essere

loro simili, si conuengono molto alla intentione del ungueto, quantun-
que ui entrano pure le radici del iaro pure specie di serpentaria, ò dra-
gontea. Et per l'olio muscellino sempre metessimo tanto altro di quel-
lo di spigno nardo: la compositione tiene con quella del muscellino, &
con la sua facoltà uera sembianza, & perche ancora la molta quantità
de l'herbe, quella sempre poca ci pareua de l'olio comune di libre 5. ca
so non ci facea di conscientia l'aggiungeruene due altre libre di più.

Vnguento martiaton di Nicolò Salernitano.

L'unguento martiaton maggiore, detto così da Mattiano inuentor
re suo Medico peritissimo, fa ualorosamente al dolore & frigidità del
tapo, del petto, & de lo stomaco. Et untosi subitamente al sole, ouer al
fuoco, gioua à la durezza del fegato, de la milza, & à la doglia de fian-
chi. E ualentissimo alla paralisa, à la sciatica, à la passione de reni, & a
le podagre. Riprime i tumori, molliifica le durezza. Vale a gl'effetti de
lo spasmo, & a le febri periodiche. Et è in somma ualorosissimo à tutte
le doglie nate da frigidità. Hora si tolgono di cera bianca libre due,
di olio libre 8. di rosamarino, & foglie di lauto ana oncie 8 di ruta onc.
sette, di tamarisco oncie sei, d'esbrio, sauina, salua, balsamita, ocimo, po-
lio, calamento, artemisia, enula, betonica, branca ursina, (pergula, her-
ba uenti, pimpinella, agrimonia, assenzo, herba paralisi, herba sāta Ma-
ria, cime di sambuco, herba grassa, mellefoglio, sempreuiua, chame-
drio, centaurea, piantagine maggiore, fragaria, thetrait, & cinque fo-
glie onc. 4. e meza: di radici di malua uisco, cimino, & mirri ana onc. 4.
di sien greco onc. 1. e meza, d'urtica, foglie di uiole, foglie di papauero
negro, mentha, saracena menta crespa, polithrico, lapatio, cardoncello,
mattisilia, matùrella, herba muschiata, alleluia, lingua ceruina, cri spo-
la, herba canforata, storace calamita, & medolla di ceruo ana onc. me-
za: di botturo onc. una, e meza: di grasso d'orso, grasso di gallina, masti-
ce, & incenso ana onc. una, d'olio nardino onc. 2. Si coglion tutte que-
ste herbe dette in uno, ouero due giorni, & propriamente da mezo Mag-
gio a l'hora di terza a mezo dì, & si tritano, & s'infondono in ottimo
uino odorato per una settimana. Poi l'ottauo giorno si mettono sopra
il fuoco, & cominciando a consumarsi il uino, uisi aggiunge l'olio. et
bollesi à la diminutione de l'humidità. appresso accuratamente si co-
la, e gettate l'herbe si torna sul fuoco, & cominciando a bollir ui si po-
ne lo storace, il boturo, l'assogna, i grassi, l'olio nardino, la cera, il masti-
ce, & l'incenso, & agitandolo sempre con la spatola, et tollolo dal fue-
co, si lascia cremare, et seruasi.

Osseruatione nell'unguento di martiaton.

E questo ungueto di Martiaton uno de quattro ungueti molliccan-
ti, et l'ultimo ancora col seguente di quātri altri s'usano da noi, però d

scritti: la descrizione interamente habbiamo tratta da Nicolo di Salerno: auèga che quella di Nicolò Miresio autore più antico, & da cui il Salernitano ne l'ha cauata, haueffimo potuto seguire, à questo si siamo attenuti per essere pure alquanto più di quella del Miresio nel peso de semplici migliorata, & offeruata ancora da tutti i dispensatori, benché noi infino a questo tempo nō l'habbiamo giamai preparata: ne meno veduta ad alcuno preparare, che l'unguēto, che reniamo di questo nome in bottega, l'habbiamo ò da Genoua, ò da Vinegia, & fatto forse come fa Iddio, & nō forse tãto per la moltitudine de l'erbe, & di alcune, che vi sono di nome strano dette, & tenute (si come la spergola per la rubea minore, l'erba venti hoggi di disputata qual sia, ò la parietaria, ò la cimbalaria, ò la consolida minore, & questa per essere di calda natura, & cōferente all'intentione dell'unguento, si lauda più delle prime due. Er l'erba paralisis pel fiore di primavera, e l'erba santa Maria per perficaria, & il rethrait per l'erba giudaica, l'alleluia per trifoglio acetoso, & pan di cuco, & l'erba grassa, p faua grassa, e la matarella per valeriana, & l'erba cãforata per l'abrotano, il seluatico però nascere nelle ghiere de fiumi, e per l'erba moscata il rostro di cicogna, e la crispula per l'erba gãbarina minuta assai di foglie biancheggianti, quãtũq; per corula, ouero occhio di bue l'intẽdano alcuni) quãto che troppa sōma vi mettono d'olio: ch'auèga che la quantità dell'erbe di lib. 14. sia souerchia a q̃lla dell'olio solamẽte di lib. 6. non e però che l'accrescere effo olio più di lib. 10. nō sia un debilitare l'unguento nella facoltà dell'erbe, ch'infino a q̃ta misura di 10. lib. e cō. cilo che s'accresca da sapiēti, & tanto insieme di cera noua vi s'aggiunga, che uida giusta spessezza. Et s'occorre, come indubitamẽte deue occorrere, che nō bauendo l'erbe nel primo, come nella descrizione e detto, giorno, ò nel secōdo, si possono accogliere in 8. & in 10. & in 15. si come più cōmodamente si può, e metterle così tutte, pestate però, in macera nell'olio per fino a tanto, che si habbiano tutte, che assai meglio le cōserua l'olio, pigliandole quello la loro virtù, che non le cōseruaria, come hanno scritto alcuni, il vino fondendouele dentro. Molti anzi la più parte, & tanto Medici, quanto Speciali laudano più assai, & offeruano un'altra compositione detta minore di questo vnguento, attribuita pure a Martiano: la quale noi ancora offeruata, & tuttauia offeruando la habbiamo conosciuta ualidissima in quel tutto, che ella promette nel suo fronte. Et è quella, che si gue la sua descrizione.

Vnguento martiano minore.

L'unguēto martiano minore e uaioroso alle podagre, alla parilisia, alla sciatica, all'artetica, alla passione di reni, & ad ogni difetto, & dolore de nerui a comporlo si pigliano di frondi di lauro libbre tre, di ruta lib.

lib. 2. f. d'amarico lib. 2. di rosmarino lib. 1. f. di foglie di mirto, libra 1.
 d'esbrio, balsamita, & basilico ana onc 6. di storace on. 4. di mastice on.
 3. d'incenso on. 2. f. di boturo onc. 5. di medolla di ceruo, grasso d'orso, &
 di galline ana onc. 4. di olion ardito onc. 2. di olio commune lib 6. di ce
 ra noua quanto basta, & fassi vnguento, come l'antecedente.

Observatione nell' vnguento martiano minore.

Questo minore unguento di Martiano fatto cō minor quantità d'her
 be del maggiore, e come habbiamo detto, ch'esseruano molti, & che piu
 laudano i piu famosi Medici si opone al modo medesimo del maggio
 re, fuori che del storace calamita, che dentro d'un mortaro di brôzo fat
 to calente si ha da molle fare, & intenerire con l'olio di ipogonaido.

Vnguento auctorotterio di cantaridi.

Il rotterio di cantaridi si f. cchi. toglier si io. dr. di cantaridi f. cchi,
 & 5. onc. f. di longia di porco, e si pestano insieme, & poi si lasciano per
 7. giorni marcire, poi si fanno bollire, & si colano, & serualsi l'unguento
 in vase di vetro, & si adopera ne bisogni.

Vnguento violato.

L'unguento violato ha le medesime virtù, che l'unguento rosato, &
 gioua alla pleuresi, & alla infiammauon del petto. fassi come il rosato.

Vnguento di fior di rame.

L'unguento di fior di rame è scritto da Mesue nella sua prattica nel
 cap. delle piaghe del naso, & a farlo si toglieno 4. onc. di cera, 16. dra. di
 olio omphacino, due di fior di rame sottilissimamente poluerizato, &
 fassi vnguento, ilqual si pone su le talle.

Vnguento fuoco, o negro.

All' piaghe del capo, e del petto molto vale il seguente vnguento. si
 reglie una libra, e meza di olio, 4. onc. di cera noua, due per specie di co
 losonia, seuo di porco, gōma arabica, serapino, pece nauale, una per par
 te di mastice, di galbano, d'incenso, e di termentina, mettasì l'olio a bolli
 re, & bollendo prima uisi põga la cera, di poi la colosonia, e appresso la
 pece nauale, & oltre a ciò la gōma arabica, il serapino, e la termentina.
 ma faccian si in poluere quelle cose, che si possono, uadasi mescolando cō
 la spatola di continuo, & come cotto sarà, si metta a raffreddarsi, si serbi.

Vnguento di melle.

Quest'unguento di melle scriue Rasius nel 7. lib. ad Alman. nel ca. de
 Carboni. & così dice. prendansi uguali parti di sarcocolla poluerizata,
 & di melle mescolati insieme, & poi si serbi.

Vnguento di calcanto.

Vale l'unguento di calcanto ad ogni apostema flgmatica, & fassi co
 sì. si pigliano tre libre di grasso uecchio, di quella rete, che cuopre gli in
 testini

testini, altro tant'olio uecchio, & 4. onc. di calcanto. si liquefa il grascio, e si pesta il calcanto, e con l'olio si mescola, & ui si aggiungono tre libre di litargirio pesto, e si mescolan insieme in un mortaio. poi si pongono in una fressora netta, & si uà mescolando con una spatola di palma, finche stia bene.

Vnguento di talpa.

L'vnguento di talpa è ottimo alla lepra, & a farlo si brúscia vna talpa, scorze di castagna, di nocciolie, et di noci, e insieme con quelle si abbrusciano anco delle api, & delle mosche. poi si toglie del capel venere fiesco, del spico nardo, e del laudano, e ogni cosa insieme si fa bollire in olio laurino, & vi si aggiunge tanta cera, che basti à far vnguento.

Vnguento di castoreo.

E mirabile l'vnguento di castoreo ad ogni specie di spasmo fatto da repletion. & a farlo si toglion due dr. di pepe negro, due di castoreo, e due di euforbio, due, & meza di piretro, & altro tanto costo. pongasi il costo in tanto uino bianco, che sia a bastanza per un dì, & una notte. poi ui si aggiungano 4. onc. di olio, & bolla ogni cosa insieme sino alla consumation del uino. alla fine ui si pongano le polueri delle cose recitate, et se ne faccia vnguento.

Vnguento di Ebuli.

L'vnguento di ebuli val molto al dolore delle giunture, et à còporlo si cuocono in acqua tre manip. di foglie di ebolo, poi si pestano, come se si uolestero mągiare, in un mortaio, e fattane pasta si mescolì con songia di porco, ò butiro fatto nel mese di Maggio, e fiori d'ginestra. quindi si passi ogni cosa per panno di lino, & sarà vnguento ottimo à dolor di giunture, nato da frigidità, si come io ho sperimentato in un'hucmo grasso molto, ilqual patiuua di gotte, e di sciatica, ne altra cosa l'era giouata.

Vnguento di euforbio di Pietro Tuffignano.

E mirabile quest'unguento nelle infirmità de nerui, ancor che poco costumato sia, uale alla paralisia, al tremore, alla tortura, & allo spasmo caultato da repletion. & fassi così. pigliasi una libra di olio bē uecchio, due onc. di cera rossa, si disfaccia la cera con l'olio, & ui si ponga un'onc. di euforbio, & meza di castoreo, & se ne faccia vnguento.

Vnguento contra nermi.

Si toglie una dramma per specie di succo di persicaria, assenzo, abrotano, centaurea minore, foglie di persico, foglie di lupini, pan porcino, radici di ebolo, & scorze di pomi granati: due oncie di porri t. ò traspiàtati, 4. oncie di nasturtio acquatico, una libra di aceto fortissimo, e tanta cera, che basti.

Vnguento di helleboro.

L'unugeto di helleboro, è ottimo alla tigna, & si fa in questo modo, l.

si pigliano due onc. di olio laurino, due dramme di letargirio, una dramma, e meza per forte di mirra, & di helleboro bianco, & un poco di cera, & se ne fa vnguento.

Vnguento di semperuiua.

L'vnguento di semperuiua gioua alle inflammationi, e alle erisipile. onde si toglie vn' onc. di olio violato, e vna di olio rosato, sei dr. di grassio di oca, tre onc. di succo di semperuiua, & bollano insieme fino alla consumation del succo, poi vi si aggiunga vn scrop. di zaffrano, & se ne faccia vnguento.

Vnguento di succo di enula.

Vale l'vnguento di succo di enula ad ogni specie di roga, ancor che causata da mal francese, & si compone così. si piglia meza di succo di radici di enula, e di lapacio per forte. meza dr. per parte di sal nitro, sarco colla, litargirio, & mastice, vna, e meza di vitriolo, & altro tanto alume scarolo, due dr. di argento viuo mortificato 5. di burito, tre onc. di termestina, & due di pece natuale. dissoluanfi insieme il burito, e la termestina poi vi si aggiungano l'altre cose poluerizate, & ultimamente i succhi, e a lento fuoco bollano, fino alla consumation di succhi.

Vnguento di termentina.

L'vnguento di termentina si compone in questa guisa. si toglie vna dramma di poluere di serpentaria, due e meza di sarco colla lauata, 4. scrop. di sandaraca, due di rutia preparata, 4. libre, e meza di termestina lauata con acqua di fumottere, mezzo scropolo di canfora, meza libra di vnguento di succo di enula, & fassi vnguento, il quale è mirabile alla roga, & a saldare.

Vnguento di cicuta di Nicolò Fiorentino.

Ottimo è quest'vnguento ad ogni durezza, & massimamente a quella della milza, e si fa in questo modo. si togliano 6. onc. di herba di cicuta, armoniaco di sciolto nell'aceto per 9. giorni onc. una, si pongono per noue giorni in aceto, poi si fanno bollire fin che l'armoniaco sia ben di sciolto poscia si colano per vn forte panno, & di nouo bolla, & ui si aggiunga olio, & cera, che faccia vnguento.

Vnguento di rane.

Trouinsi rane di fiume, e cauasi l'interiora, & scorticà si, quindi si lauano noue volte in acqua dolce, & in una olla di pietra si cuocano tanto, che si dissoluan, poi si colano cō vn panno raro fortemente spremendo la loro carne. questo si chiama olio, il quale vngendosi ne i piedi, & le giunture è mirabile, & conferisce sommamente a luoghi cancherosi.

Osseruatione.

Questa vntione è di Nicolò Fiorentino. ma ne scriue vn'altra, che par assai meglio, Pietro da Tussignano. la quale è ottima alle gorte, alla

sciatia, & al dolore articulare, & si compone così. si toglie una onc. f. di grascio di rane. una per specie di butiro. e d'unguento di Agrippa, due per sorte. d'olio di camomilla, di aneto. e di costo, 4. di olio rosato, due di uitriolo, una di cera bianca, & una di euforbio & due di raggia di pino, & se ne fa unguento.

Unguento diuino di Nicolò Fiorentino.

Quest'unguento si chiama diuino, percioche è ottimo a generar la carne nelle piaghe, & fassi così si pesta, & bolle un manīp. per sorte di pimpinella, uerbena, & betonica in ottimo uin bianco sino alla consumatione della quarta parte del uino, poi si cola, & si pongon l'herbe cotte in un sacchetto di tela di lino, & si sprema con un torcolo tutta la sostanza loro allaquale si aggiungono 6. onc. di termentina, & 4. dr. di cera bianca, & in uase di terra nouo si dissolue ogni cosa insieme, poi ui si aggiunge 1. dra. di mastice, & due di latte di donna, & bolla ogni cosa finche sia cotto. il che si conosce, quando gettatone un poco in acqua fredda ui si attacca il doto.

Unguento di radici di giglio di Nicolò Fiorentino.

L'unguento di radici di giglio uale alle sudationi, & a farlo si toglie un onc. di radice di giglio cotta in acqua, ben pesta, & s'incorpora con un oncia di songia liquefatta, & con un'oncia di aqua rosa, & si cola, poi ui si aggiunge due dr. di cerusa poluerizata, meza p specie di poluere di mastice, e d'incenso, una di cāfora, & ottimamēte l'incorporino insieme.

Unguento di cantaride del medesimo.

L'unguento di cantaride uale alla tigna, & alle pustule del capo, & a farlo si togliono 2. onc. di cataride purgate, & poluerizate, meza oncia di solfo, due di scorze di more, una dra. per specie di senape, e di mirtha, tanto mele, & aceto, che basti a farne corpo, si tenga sopra il fuoco per un giorno poi si lieui, & ui si metta foglie di biera, o di cauli.

Unguento di piombo di Leonardo Pietrapalea.

Gioua quest'unguento alle erisipile, & alle ulcere, che uanno serpendo, & si fa così. Si togliono due onc. di piombo bruciato con solfo, due di litargirio, una di cerusa, & due di antimonio, & tant'olio rosato, che sia assai, & se ne faccia unguento molle.

Unguento di gambari.

Quest'unguento è ottimo ai cancri, & a farlo si toglie cenere di gambari di fiume freschi, litargirio d'oro, & acqua di solatro quanto è in piacere, & facciasì unguento, ben dimenando in un mortaio di piombo col suo pestello.

Unguento di draganti del medesimo.

L'unguento di draganti fa nascere la carne, & così si prepara. Si mollica meza oncia di draganti in acqua calda, tanto che li possa ridurre

a forma di colla, & vñali. & vi si può aggiungere vn poco di sangue di drago, & di sarcocolla.

Vnguento di fior di salice del medesimo.

L'unguento di fior di salice si fa così si toglion due oncie di fior di salice, ò di succo di foglie, due di lagrimo, ò di termentina, due dr. di colofonia, vna di asphalto, & vna di uernice liquida, & tanto olio, & cera, che basti a farne vnguento.

Vnguento di pulegio del medesimo.

Si piglia un'oncia per sorte di succo di pulegio montano, succo di calamanto, & succo di centaurea, & tanto olio mintino, & cera, che sia assai a farne vnguento, & quando non si potessero hauer i succhi, tolgasi la poluere loro.

Vnguento di centaurea del medesimo.

L'unguento di centaurea è mirabile a consolidar le piaghe. & a farlo si toglie un oncia di centaurea minore, cinquedi aristolochia longa, una di termentina, & una di olio di mastice, 2. dr. di rubea detuntori, & due di lacca, & tanta cera, che sia assai a farne vnguento.

Vnguento d'hedera del medesimo.

Val l'unguento di hedera alle scottature fatte da fuoco, da acqua, & da olio, & in questo modo si compone. si piglia uguali parti di olio commune di seme, & di foglie di hedera, & si fa bollire, fin che sia consumato il succo con tanta cera bianca, che sia assai, poi ui si getta sopra aceto bianco, & si fa vnguento.

Vnguento di vetro.

Vale l'unguento di uetro a mandar uia ogni specie di segni, però si fa così. si estingue un collo di inghistrara di finissimo uetro noue uolte in succo di limoni, & poi si pesta fortissimamente, & della poluere se ne togliono 2. onc. & uua dra. di sandali bianchi poluerizzati, & una di cristallo, & tutte queste cose si macinano ottimamēte sopra un porfido spargendoui gocciolo di succo di limone, & tanto si deue perleuerare che pigli forma d'unguento, ilqual si possa distendere sopra il luoco.

Vnguento di sandaraca del medesimo.

Questo unguento di sandaraca è mirabile nel curar le piaghe ne mēbri carnosì, & ne neruosi, & falsi così. si piglia un oncia, & meza di mastice, tre di cera bianca, otto di termentina lauata 7. dr. per specie di sandaraca, sarcocolla, & incenso, & se ne faccia vnguento, ma lassando in forte aceto, ò in ottimo uin bianco.

Vnguenti vulpino del medesimo.

L'unguento vulpino è ottimo a tutti i difetti de nerui fatti da causa frigida, & a cōpotlo si pigliano 10. onc. di ginepro, & sei di termentina lauata, due on. di songia di porco, 2. dr. per specie di piretro, gētiana, pe-

pe lungo, bacche di lauro, aristolochia rotonda, castoreo, mirra, & sale. & altrettanto grascio di orso, di gatto, di tasso, mel crudo, & cera rossa, 1. dr. per specie d'armoniaco, alla fetida galbano, serapino, & olio petrolino, vn' oncia, per parte di euforbio, & nigella, senap, laudano, mastice & olio commune, tutte queste cose si pestan come si conuiene, & si pongono in vna volpe, laqual si cuoce, finche sia ben consumata, & del grascio, se ne fa vnguento, ilqual è mirabile.

Vnguento incarnatiuo del medesimo.

Lo vnguento incarnatiuo si compone in questo modo. si piglia vn maripolo di ambedue le consolide, di ambedue le piantagine, & di pilosella per specie, 6. on. di vermi terrestri, & tutto si pesta, & si pone in 1. lib. 1/2 di olio comune per sette giorni, poi si fa b. lire alquanto, & si cola, & si sprema, & poi vi si aggiunge 1. lib. di sepo di montone purgato, 6. oncie di pece nauale tre di colophoniz, vna per specie di armoniaco, galbano, opoponax, & termentina meza di incenso, & meza di mastice, si dissolouono le gomme in aceto, & se ne fa vnguento, ilqual è miracoloso.

Vnguento di vesperdigioni.

Lo vnguento di vesperdigioni manda via i panni, le lenigini, & i segni delle piaghe, & è vtile molto alle gorte faute da frigidità, & si fa così. si fan bollire in acqua piauana dieci vesperdigioni in alcun uale ben coprichiato, poi si cola, & se ne fa vnguento.

Vnguento di formiche del medesimo.

Questo vnguento gioua marauigliosamente alle gorte calde & si fa così. si pigliano 3. on. di formiche con i loro oui, vna di farina di fava, & vna di farina d'orzo, 6. dr. di melua, & sei di mandragore in 3. lib. di acqua finche sia consumata la metà, poi si cola, & si compone con le dette cose poluerizzate in mortaro, & vi si aggiungon tre bianchi di oui, & si via.

Vnguento di staphisagria.

Questo vnguento ammorza i peccorelli, & altre mordure, & si fa così. si pigliano due oncie di staphisagria, & due di sapon reneto, tre di sorgia di porco, & vna & meza di argento uiuo estinto, & se ne fa vnguento.

Vnguento di anthera magna.

Questo vnguento è costretiuo piu che alcun altro, & così si compone si pigliano sei dramme di anthera, quattro per specie di rose rosse, balauiti, scorze di pomi granati, di galla, noce di cipresso, gomma arabica & mirra, bacche di mirto, dragantho, & di terra sigillata, di coriandoli preparati, bolo armeno, & di sandali rossi, & ne & mezza per parte, di sangue di drago, di mastice, di olbano, & di hypoquistide, di

Sumachi, & cinque d'acacia, due per specie d'iodellio, & di sodio, & di coralli rossi, sei di copule di giande, quattro per cia'cheduno, di herbe, di semi di piantagine, & i. scrop. di z. frano, una di olio rosato, 6. on. per sorte di olio di mittilli, di castagne, & di malicame scolanli insieme, facciali unguento secondo l'arte.

Osseruatione.

Non usasi molto questo unguento, & lo chiamano alcuni vnguento costringiuo.

Vnguento di anthera minore.

Prendansi 6. onc. d'olio rosato, una per sorte di anthera, & di cera, 4. dr. di acacia, due di sandali rossi, & due di rose tolse, & una di bolo armeno, & facciali unguento.

Vnguento rosso assinato.

Figliasi libb. & 8. on. di olio rosato, 2. on. di ligatirio, tre & meza di mirra, una & meza di cerusa 3. dr. di turia, & tre di canfora, & 2. on. di cera se sarà estate, ma se sarà inverno basta 1. onc. facciali unguento in un mortato di piombo, sono alcuni che vi aggiungono 6. dr. di chiamelea.

Vnguento ottimo alla rogna scabie.

Tolganli 3. on. di olio di uirgini, 2. dr. per sorte d'incenso babilonico, & di mond. cetia 2. on. di arceuo, auomo ciliato con salua, & 2. on. di allungia di porco, otto di sal commune poluerizzato, di succo di piantagine, & di fumbrette quanto basta facciali unguento, che è molto mirabile all' scabie, ungendoli le piante de piedi, & le mani.

Il fine degli unguenti.

344 DISTINTIONE DELLI EMPIASTRI.

Empiastro Diafenicon di Mesue.



Empiastro diafenicon conforta mirabilmente, & fortifica lo stomaco, e'l fegato, ueffati, e oppressi da molta debolezza. Gioua alla lubricità, e mollificatione delle uiscere, & conferisce al flusso del uentre, e all'hepatico. Primamente si fa ceroto di olio rosato, e di spiguardo per ciascuno onc. 4. di cera on. 2. di mastiche dr. 2. f. di laudano dra. 2. Poi ui meschiano sopra di dattoli secchi numero 40. di pane biscottato dr. 5. amendue macerati in uino odorato, & pesti poi nel mortaio con on. 1. di carne di cotogno, & costi insieme incorporati, ui si aggiungono di oli aloë, matic, calamo aromatico, spigo, acacia mirra, aloë, gallie, & ramich, ana dr. ne denouo rimeschiatigli, & fatto l'empiaastro si serba. E poi in tempo d'usarlo si toprapone stelo in tela, & suffumigato con legno aloë, ò su lo stomaco, ò sul fegato, ò su le reni.

Empiastro diafenicon di Mesue tratto di Alessandro.

L'empiaastro diafenicon di Alessandro conforta le membra della nutritione, è ualoroso al flusso del uentre, e del fegato, al uomito, alladiseria, alla malitia della digestion, & allo stomaco recipiente le superfluità dell'altre membra. il modo di farlo è questo: prendonsi di dattoli quasi maturi, & dissolti onc. 5. di pane biscottato onc. una, di cotogni cotti in uino stittico on. 1. f. di storace, mastiche, e laudano ana oncie f. di acacia, succo di agresta, fior di labrusca, rose, sandali citrini, legno aloë, mirra, & ramich ana dr. 7. di cera onc. 4. di olio rosato onc. 15. di uino austero quanto basta ad intendere le cose da essere infuse. si confetta, & si opera col suffumigio, che dicemmo.

Osseruatione ne gli empiastri diafenicon.

Quantunque si uegga l'uno di questi empiastri diafenicon di calda temperanza, & l'altro di fredda: non è però, che molti dispensatori non laudino più tosto il primo, & altri il secondo. Et con questo ultimo pare, che si attengano quasi tutti i Medici, & Speciali. Il che forse auiene per la maggior efficacia, che ha questo di Alessandro nella

disenteria colerica. coquali noi ancora si atteniamo: hauendo conosciuto esso empiaastro ne gli effetti detti efficacissimo, benché alcuni nel dispensarlo non osservano l'opinion che scrivono certi commentatori di Melue, di Tomaso del Garbo, huomo dottissimo in creder la gallia per galla di quercia, che troppo, come egli, si ingannarebbono.

Empiaastro di meliloto di Melue.

L'empiaastro di meliloto mollifica ogni durezza dello stomaco, del fegato, della milza, delle viscere, & altre parti, si fa così, toglionfi di meliloto onc. 6. di camomilla, di fien greco, bacche di lauro, radici d'althea, & assenzo ana dr. 3. di seme d'apio, cardamomo, iresos, ciperio, ameos, spigonardo, & cassia lignea ana dram. 2. e meza: di sansuco dramme 4. d'armoniaco dram. 10. di bdellio, & storace calamita ana dram. 5. di cerebentina dramme 12. di fichi carnosì numero 12. di seuo di becco, ouero caprino, & rasa di pino ana onc. 2. e meza: di cera oncie sei, d'olio di sansuco, & spigonardo quanto bastano, d'acqua di decoctione di fien greco, di camomilla, & meliloto tanto che basta ad infondere le cose da essere infuse, & dissolte.

Osseruatione nell'empiaastro di meliloto.

Ancora che diuersi modi si veggano scritti, & osservati nel cōporre questo empiaastro, non v'è però il migliore, che di pestare primieramente tutte le cose atte alla tritura. E dissolto poi col decotto detto l'armoniaco, e'l bdellio, & molefatto lo storace con vn poco d'olio seruento, e meschiato gli col rimanente dissolto al fuoco con buona arte, e fare di ogni mistione, & empiaastro. Noi osserviamo in luogo delle radici d'althea di porre le sementi stesse, le quali col medesimo ualor usano, e vi meschiano con miglior modo la quantità dell'olio di sansuco, & di spigo, e per quanto habbiamo noi sempre conosciuto, di lib. 1. per ciascuno, & non, come hanno scritto alcuni, di onc. 6. possiamo bene nell'operation sua qui aggiungere, che nel tēpo dell'ossidione di Parma nostra patria non hauēdo il meliloto uero, il quale copiosamente nasce nelle ghiare del fiume, ne meno il volgare costumato da tutti, operessimo in suo luogo i fiori di camomilla, per cui poscia in vna dōna oppressa da hidropisia, e da tensione de lati ne vedessimo l'empiaastro esser a marauiglia valoroso, & così nel mitigare il dolore, & mollificare le durezza del uentre.

Empiaastro di bacche di lauro di Melue.

L'empiaastro di bacche di lauro placa il dolore dello stomaco, del fegato, dell'intestina, delle reni, della uescica, della matrice, & di tutte le interiora nato da frigida, & flaculēte tēperie a farlo pigliarsi di incenso massicc, & mirra ana oncia 1. di bacche di lauro oncie 2. di costo, & ciperio ana oncia meza, di mele spumato quanto basta all'aggregatione. si stende in panno, & caldo si soprapone, doue ha bisogno, e triplicar

do nel peso il cipeto, & aggiungendoni sterco secco di capra, ò di vacca quanto che sieno tutte le altre cose insieme, farà mirabile nella hidropisia.

Osservazione.

Essendo tutta la composizione di questo empiastro chiarissima, non vi occorre sopra altra narrazione.

Empiastro di senape di Damocrate tratto da Mesue.

L'empastro di senape di Damocrate è valoroso alla podagra, alla gotta, alla sciatica, all'artetica, a dogli e di giunture, alla enistancia, alla obliuione, & alla lerbargia. si prepara in questa guisa. si prende di fichi secchi, e grassi macerati per ventiquattro hore in acqua tepida, & espresi fortemente, si che ne sia uscito ogni humore, parte vna di senape trita con aceto altrettanto, si melchiano con diligentia insieme, & volendo che egli operi piu gagliardamente si duplica la senape, & per contrario volendolo meno forte, si toglie una sol parte di senape, & due di fichi, & applicatolo in luogo, doue sia bisogno solamente di scaldage, vi si la scia, & si leua innanzi, che rompa. Et quando poi le materie si sono profonde, & richiedessero esclusione, si come nella sciatica, & similigranto vi si lascia che vici, & rompa il luogo. Pucsi indige, & della senape porre sterco caprino macerato tutto il dì in aceto, che pure è efficace all' hidropisia, & alla duerezza, & dolore della milze. Et aggiuntou sterco di colombi seluatici, radici d'enula, seme di pasturgo, & buache di lauro conferira non solamente all' hidropisia, & tumore della milza, ma ancora a gli affetti tutti delle viscere fredde, & uentose.

Osservazione. Nell'empastro di senape.

Questo empiastro di senape, ouero sinapino, ò sinapismo, si como è anco detto è in uso, benchè di raro ci si prepara secondo, che vogliono i Medici, & con la prima, & la seconda additione: ma le più volte con sinape sola, & fichi insieme semplicemente.

Empiastro mirabile alla pleuresi.

Si togliono di radici d'althea oncie tre, d'anetho, e violcanario, due di farina d'orzo, di sien greco, e di seme di linape, ciauno tanto altro di olio uiolato, di camomilla, & d'amandole dolci una libr. 8. di cerax boru. o ana oncie quattro, & fassi empiastro con buchariste.

Osservazione.

È ueramente quest'empastro di marauigliosa operatione alla pleuresia. la compositione è magistrale, & quella che ci hauiamo noi costumano quasi tutti gli altri questi de sentra dal Suardo ne suoi empiastri di mente di Mesue, fatta di radici d'althea manipolo vno, di farina d'orzo oncie tre, di camomilla oncie una, di meliloto, & violcana oncie meza, d'olio uiolato di camomilla, & d'amandole dolci ana oncie due. Dat-

la quale consideriamo, che possa essere stata tratta questa magistrale, & migliorata assai di compositione. Noi osserviamo nel comporla questo ordine.

Nettiamo le radici d'althea, & le minuciamo, e facciamo le cuore in pura acqua, & fatte tenere le pestiamo col coltello sopra di vn'asse, si che si facciano sottili. Poesia le facciamo bollire di alcuni bollori cō gli olij lentamente, & tanto, che gettatone gocce con la spatola su le bragia nō facciano quello stridore, che suol fare l'acqua sul fuoco. Quello facciamo, acciōche nō ui rimāga souerchia humidità che dipoi la facesse muffire: come à molti suol'intrauenire, che non v'osservano cotal diligenza: e fatto questo, vi mettiamo la cera, il botturo, le farine, & tutte l'altre cose poluerate, & stacciate.

Empiastro d'althea di Giovan da Vigo.

L'empastro d'althea è valentissimo in mollificare, & risolvere a poco, a poco, ogni durezza nata da grossa materia mista con calda, con sicurezza di non attrahere la materia al luogo. si piglia a composto di radici d'althea cotte, & tribate libra meza; di olio di camomilla, & d'anetho ana oncie due, di olio rosato, & sonza d'anetho ana oncia una: di oglio di giglio dramme dieci: di diaquilone bianco con gomma oncie tre, e meza: di untella di vitello, & di vacca dramme sei: di seuo di vacca oncie tre di cera bianca quanto basta a far empastro, ne troppo molle, ne troppo duro.

Osservatione nell'empastro d'althea.

Essendo questo empastro d'althea un prestissimo resoluiuo, & ottimo mollificatiuo delle durezza apostemate, come è detto nel fronte, & usitato molto. lo descrive Giovan da Vigo nel capitolo della postema del collo, & lo commemora in piu luoghi.

Empiastro di cimino di Gio. da Vigo.

L'empastro di cimino è ottimo in risolvere, & essenuare il sangue, & il suo liquore, e massimamente nelle battiture, doue è il sangue morto sotto la pelle. onde a farlo si toglie d'olio d'anetho oncie una, di olio di assenso, di mirto, & succo di rafano ana dramme tre: di cimino trito dramma una, di uino odorato oncie una, si bolle ogni cosa insieme fino, che si consuma il uino. poi si cola, e con cera bianca si fa ceroto, & se badi.

Osservatione.

Scrive Giovan da Vigo questo empastro, ouero ceroto di cimino nel fine del capitolo delle medicine, che dissoluoñ la ventosità, & il sangue morto sotto la pelle. noi senza boglierui il cimino, ne'l poniamo in ultimo.

Empiaſtro di croſta di pane del Montagnana .

Queſto empiaſtro di croſta di pane uale al vomito de fanciulli, & a coloro, che non poſſono ritenere il cibo. hora piglia ſi di maſtice , mentha, ſpodio, coralli roſſi, ſandali roſſi, ſandali bianchi, & ſandali citrini ana dra. 1. di croſta di pane arroſtita. & macerata per meza hora in aceto bianco onc. 2. d'oli d' maſtice, & di cetogno ana onc. 1. di farina d' orzo quanto baltà. ſi fa empiaſtro ſenza fuoco.

Oſſeruatione nell'empiaſtro di croſta di pane.

Quantunque voglia l'autore , che non ſi adopri fuoco nel comporre queſto empiaſtro vi ſi adopra pure nondimeno, e con giunta ancora di q̃ta cera biāca, che baltà a darli corpo. & ciò faſſi , accioche non muſſiſca egli poi, che compoſto ſia d'alcuni giorni . Et certo che il ſtrugger e la cera con gli olij, non fa debole l'empiaſtro, anzi coſi parato può ſtare piu giorni perfetto, & incorrotto Il pane deue eſſere ben leuitato, e non già, come ſi credono alcuni, biſcottato nel forno, percioche alſai meglio ſi proua ualere, e inſupparſi ancora nell'aceto arroſtito, ò bruttolato moderatamente ſu le bragia la quantità della farina d'orzo pare a noi che baſti di una ſola onc. auenga che l'habbiano ſcritto alcuni di oncie una e meza.

Empiaſtro di Gallia.

Queſto empiaſtro in confortat è marauiglioloſo, & ſi fa in queſta maniera. ſi piglia una dramma , & meza per ſpecie di gallia moſcata, e di ſquinanto, due per parte di ramich, ſumach, acacia, fior di pomi granati laudano, galla non forata, calamo aromatico, roſe, anthera, ſandali biāchi, & roſſi, maſtice, legno aloe, garofali, ſpigo nardo, incenſo, mirtha, coſto, cipero, e abſintio. facciaſi poluere di ogni coſa, dipoi ſi toglie un'on. et ſi di ſucco di foglie di mirto, & altro tanto di ſucco di foglie di lauro, & patimenti d'acqua roſa, & vin auſtero, & tre dram. di tortelli di ſeni dodeci dattoli ſecchi, le quali coſe ſi laſcia per un dì, & una notte in detti liquori, poi ſi peſtano diligentemente, & ſi meſcoli con tre oncie, ò quattro di miua aromatica, & ſette dram. di gōma arabica, et ſi faccia bollire a lento fuoco, finche uengano ſpeſſi come mele, dipoi ſi incorporino le polueri dette in un mortaio , peſtando tanto che diuenga viſcoſo, dipoi ſi diſtenda ſopra alcun cuoro, & ſi ſuſſimigi con legno aloe.

Empiaſtro oxicroceo.

Lo empiaſtro oxicroceo ſi compone coſi . Si pigliano quattro oncie di zaffrano, di pece nauale, di col ſonia, & di cera per ſpecie una oncia, & tre dram. per parte di termentina, galbano, ammoniaco, mirtha, incenſo, maſtice, & una inghiſtara di aceto , nel qual ſi ponga il galbano & l'ammoniaco per una notte, & la mattina ſi metta al fuoco , finche ſian liquefatti , poi ſi colino , & di nuouo ſi torni a far bollire . poi

vi si aggiunga la pece nauale ben netta, & quella liquefatta vi si aggiunga la cera, & poi la cole fonía, & la terebentina. poco dopò vi si põga il mastice, l'incenso, & la mircha, sempre dimenando con vna spatola, & come sarà ben cotto, s'infonde in acqua fredda, & quando si trattà di quella, si stringa bene con le mani, accioche n'esca l'acqua, & sopra in vn marmo onto di olio laurino, e vn poco di zaffrano poluerizzato si stenda, & se ne facciano maddaleoni.

Empiastro di casco di Rasis.

Quest'empiastro di casco è mirabile alle infirmità delle giointure, & massimamente quãdo vi si sian fatte sopra gomme, che paiono di gesso fatti così. si pesta insieme sottilissimamente formaggio vecchissimo, & nasturtio. di poi si pongono in acqua, doue siano cotti pie di porco salati, & vecchi, & tanto insieme si mescoli, che se ne faccia empiastro, il qual si stenda sopra il luogo, & romperassi la cute, onde si sanarà l'infermo, come più volte io ho sperimentato.

Empiastro di vïele di Bartoloméo Montagnano.

Si pigliano 6. dramme di vïele secche, due, e meza di rose, vna di spico, & vna di mastice, dieci per parte di fior di camomilla, di meliloto, di farina d'orzo, & di seme di maluauschio, vn'onc. di farina di seme di lino, vna dramma per specie di squinanto, ciperò, & calamo aromatico. facciasì empiastro con acqua commune, il qual si debbe ogni dì vna volta applicare al luogo.

Empiastro d'eupatorio.

Quest'empiastro è marauiglioso ne difetti del fegato, & del stomaco, il qual si compone così. si piglian due manip. di eupatorio, mezo di camomilla, & mezo di meliloto, vna dr. per specie di ciperò, mastice, squinanto, e spica, due scrop. per patte di sandali bianchi, & rossi, di calamo aromatico, e di assenzo, vno di spodio, tre onc. di mucillagine d'althea due per ciascuno di olio di mastice, di spica, & di farina d'orzo, vn poco di aceto, & faccianfi empiastro con decottione d'eupatorio.

Empiastro di fichi carici di Leonardo Pietrapa'ea.

Quest'empiastro è molto utile alla cura de carboni e a farlo si piglia una libra di fichi ben grassi e secchi, tre onc. di senape, vn'onc. per parte di farina di fien greco, & di seme di lino, vna dram. & più di bdellio ammoniacò, & galbano per specie. si dissoluanò le gomme in olio di giglio, e poi insieme si mescolino, e facciasì empiastro, aggiungendoui tanta farina d'orzo, che sia assai a inspessirlo.

Empiastro di centaurea dell' Argilata.

Quest' empiastro è di grandissimo giouamento nella rottura del craneo, & a farlo si pigliano sei manip. di centaurea minore, & s'infonde per vna notte in vin bianco, dipoi si cuoce finche sia consumata la metà del uino, il quale appresso si cola, & un'altra uolta si torna a ballire, fin che uenga spesso, come mele, di questo se ne piglia una oncia, due dramme di cera bianca, due oncie di latte di donna, una e meza di raggia di pino, tre di cera noua, vna libra di termentina, & un'oncia per specie d'incenso, di mastice, & di gomma arabica poluerizati, & se ne fa empiastro.

Empiastro di bettonica del medesimo.

Similmente quest' empiastro è vtile molto, & si cõpone così. si piglia una libra di succo di bettonica, di succo di piatragine, & di succo d'apio colati, per specie: tre onc. di raggia di pino, & tre di cera noua, bolla ogni cosa insieme sino alla consumation de succhi, allhora u si aggiunga la termentina, & facciassi empiastro.

Empiastro di grassfi di Galeno.

Ne questo lasciaremo da parte ottimo a mollificare. si piglia un'onc. per specie di grasso di agnello, di porco, di orso, di uittello, di ceruo, di becco, di asino seluatico, di anitra, di gallina, & auoltoio, meza per ciascun di olio scfamino, di cherua, di lentisco, di mandola amara, medolla di stinco di uacca, & cera bianca, una libra di cera rossa, e di boturo, di uacca, si liquefa, & cola, & si adopera.

Il fine de gli empiastri.

DISTINTIONE DELLI CEROTTI

Ceroto Diachilon bianco di Mesue.



O ceroto diachilon bianco commune, il cui giouamento è notiffimo alle posteme dure, alle scrofole, alle durezze del fegato, della milza, dello stomaco, e dell'altre patti, si fa così. Prendesi di mucilagine di radici di althea, di seme di lino, & di sien greco per ciascuno libra vna, di litargirio purgato dal piombo, e dalla scorria, & trito sottilmente libra vna, e meza, di olio antico, & chiaro lib. 3. si conqassa per lungo spatio lo litargirio, e l'olio insieme nel mortaio, ò in altro vaso. Poi si cuoce lentamente agitando di continuo con la spatola fin a tanto, che si ingrossa. Poi tolto dal fuoco, & raffreddato alquanto, vi si fondono sopra i mucilagini bolliti prima da se di alcuni bollori, & seguasi il cuocere fin a tanto, che venuto a giusta spessezza, si indurisce, & quando vi si aggiunge, come dice Hamech, l'ireos poluerato, si fa nel maturare, & dissoluere ualentissimo. Ma molto più sedatiuo col metterui il mucilagine del meliloto, & massimamente de suoi semi, ma in tutto si proua più prestante, se in luogo del commune olio vi si pone dell'irino, ò del camomillino.

Osseruatione nel ceroto diachilon bianco.

E questo diachilò bianco comune, che brutto buono, e ceroto di mucilagine, e di litargirio, lo chiamano molti, vñtatiſſimo appo ciascuno: bẽche ceroto di litargirio più tosto debb'esser detto quello fatto cõ parte eguale di litargirio, & aceto bianco, e di olio puro due tante, & cotte insieme a spessezza di ceroto. Ilquale poi cõ si cõposto, cõ giunta, se vi si vuole di un poco di cera, si proua valoroso nelle gãbe impiagate cõ laceratione di pelle. leggesi questo cõmune nell'antidotario di Mesue. sotto nome di empiastro Diachilon, con molti altri simili appresso, che per offeruarsi eglino in forma dura cerotaria, gli habbiano qui posti ne ceroti, e di tutti dato il primo luogo a q̃sto semplice col sequinẽto de gl'altre, che piu s'usano. Noi nella cõpositione di questo offeruiamo di porui l'ireos proportionato di onc. vna, p ciascuna lib. d'olio, ilqual olio s'ẽ pre togliamo cõmune, e vecchio, e se pur vecchio nõ l'habbiamo, souenimo cõ li cõposti detti nella descriptione. Alcuni (e nõ è mal modo)

fogliono, non habendo il vecchio olio, tuore del nouo: ma però maturo, & lauato più fiate con pura acqua, & poſcia con quello confettarne il ceroto. Altri nel fine della cottura vi fogliono metter di cera citrina oncie vna per libra, che ſia l'olio. Altri l'ingommiſcono con galbano, ſcrapino, e armoniacò per ciaſcuno onc. vna. Altri acciochè reſti di colore piu bianco, ſminuiſcono il muccilagine del ſien greco, & accreſcono gli altri, & volendo che piu ſtaueggi, vi laſciano, & anco accreſcono eſſo muccilagine di ſien greco.

Diachilon paruo di Meſue.

Lo diachilò paruo digerifce, & matura i tumori caldi, e le poſtume, a farlo togliòſi di litargirio onc. ſei, d'olio vecchio, e chiaro, lib. 1. di muccilagine di pſilio onc. quattro, di muccilagine, di ſeme di bioſciamo oncie vna, e meza, di muccilagine di ſeme di lino, & radice di malua ana onc. due, & faſſi ceroto.

Oſſeruazione.

Coſtumafi queſto diachilon paruo in alcune parti, la compoſitione è tutta chiara.

Ceroto diachilon magno di Meſue.

Lo ceroto diachilon magno è eſperto in maturate, e riſoluere ogni durezza, & inſiationi, ſi fa in queſto modo. pigliaſi di litargirio puro, trito, e cribellato libr. 1. d'olio itino, di anetho, e di caniomilla ana onc. 8. di muccilagine di ſeme di lino, di ſiè greco, di radici d'althea, di fichi graſſi, e d'vua paſſa, ſucco d'ireos, ſucco di ſquilla, biſſopo humido, & glutine alzanach ana dram. 12. e meza, di rerebentina onc. 3. di raſa di pino, & cera ſua ana onc. due, & còſettafi, come dicemmo, & che vèga nel cuocerlo, come diſſe il figliuolo di Zaccharia, & a mollezza di cera, & a ſpeſſezza d'vnguento, e ſteſo in panno ſi ſoprapone, doue biſogna.

Oſſeruazione nel diachilon magno.

Coſtumafi molto in ogni parte queſto diachilon magno, benchè gòmato: percioche ſeguèdo i Medici l'intentione dell'Argilata, vogliono, che a tutta la còpoſitione ſ'aggiugna di bdellio, armoniacò e terapinò per ciaſcuno onc. 1. Il rimanente della còpoſitione è tutto chiaro, tuori però, che del glutine alzanach, il quale vogliono molti, che ſia il viſchio quercino: altri la colla di peſce, altri il muccilagine delle radici dell'enuſa, ouero quello dell'ariſtotechia, e altri la gòma d'hedera, a cui ſopra, noi nò poco affaticati pritiouar la chiarezza, auèga che molti nomi di ſèplici ſimili habbiamo letti, tutti tiràdo all'hedera, e alla ſua gòma: nò habbiamo però il vero mai ritrouato, perche ſeguèdo l'epenion, ch'ingliore ci pare, e la dottrina di Meſue, habbiamo eletto di pònere ſèpre per queſto glutine l'iſteſſa gòma dell'hedera, ponèdo eſſo Meſue nel fine del

ceroto diapente glutine alzanach,ouer gomma d'hedera. Et così noi sempre hauendolo composto, l'habbiamo nell'operatione prouato val diſſimo. Et chi ben confidera la natura d'eſſa gomma, conoſcerà conue nirſi molto in queſto ceroto. Deono però auertire i diſpenſatori di dar- ui eſſa gomma poluerata nel fine della cottura, & anco di non fondere i mucilagini, ò coſa altra acquoſa ſopra il ceroto, che ſia al fuoco, men- tre è caldo, & ingroſſato con gli olij, & altri vtroſi: perche vſcizia, egli fuori dello ſtagnato ſenza poterlo rattenere.

Ceroto mollitiuo magiſtrale.

Queſto ceroto mollitiuo molliſica ottimamente, riſolue, & matura le durezza, & inſiationi. ſi compone nella ſeguente maniera. ſi prèdono di mucilagine d'althea, di ſeme di lino, & di ſiè greco ana on. 6. d'olio di linofa, & di giglio, medolla di boue, ouero di caſtrato ana on. 3. di li targirio, terebentina, e pece nauale ana onc. 4. di bdellio, armoniaco, & opoponago ana onc. 2. di cera nona lib. 2. & di tutti ſi fa ceroto cò buon arte, & ſerbaſi.

In altro modo.

Si tolgiono di mucilagine d'althea, di ſien greco, & ſeme di lino onc. 4. di mucilagine di fichi ſecchi onc. 1. d'olio commune di giglio, & di camomilla ana onc. 2. di graſſo di gallina, d'oca, di porco, terebin- tina, & ſeuo di caſtrato ana onc. 2. ſi di litargirio on. 8. ſi bolle ogni co- ſa fino alla conſumatione de ſucchi, & ſi fa ceroto, aggiugnendoui di cera bianca, armoniaco, & galbano diſſolti queſti due vltimi in aceto ana on. 1. iſecos poluerato on. 6.

Oſſeruatione ne ceroti mollitiui.

Di queſti due ceroti mollitiui v'è, ch'oſſerua il primo, & chi il ſecon- do: noi coſtumiſmo queſt'vltimo, nel primo ſi lauda molto il mettere il luogo della pece nauale tant'altro di colofonia, laquale non ha quella tanto caldezza noieuoole, ne ancora è tanto ſetente.

Ceroto magiſtrale di piombo.

Queſto ceroto di piombo rinfreſca, e diſſecca valentemente, onde ſi piglia di piombo aulſto, & litargirio ana onc. 1. di antimonio, e ceruſa ana on. 1. di olio roſ. onc. 4. ſi bolle l'olio, la ceruſa, & il litargirio a de- bita ſpeſſezza, & ui ſ'aggiugon gli altri minerali, & di cera biàca, & terebentina ana on. 1. & faſſi ceroto, e ſerbaſi.

Ceroto di minio magiſtrale.

Prendeſi di mirio lib. 1. ſi di olio roſ. lib. 1. & inſieme ſi cuocono a cò ſiſtenza conueueuole, & che dipoi riſieddato ſe induri: aggiugnendoui nella fine della colatura di cera bianca on. 2. & ſerbaſi.

Ceroto di minio di Giovan da l'igo.

Quest'altro ceroto di minio sana tutte l'ulcere malageuoli a curare. hora togliesi d'olio rosato odorifero lib. 1. f. di olio mirrino, & vnguento populeo ana on. 4. di sonza di gallina onc. 2. di seuo di castrato, e di vccca ana lib. f. di sonza porcina onc. 7. dell'vno, & l'altro litargirio ana onc. 3. f. di biacha on. 4. di minio onc. 3. si bolle ogni cosa, agitando sempre tanto, che diuenga nero a cui s'aggiungono di terebintina on. 6. & di cera bianca quanto basta, & serbasi.

Ceroto di cerusa magistrale.

A far ceroto di cerusa, che molti chiamano di cerusa cotta pigliansi di cerusa trita lib. 2. d'olio ros. lib. 1. di canfora, se ve la vogliono i Medici dr. 2. si fa ceroto, con aggiunta di due oncie di cera bianca.

Ceroto capello magistrale.

Si prende di betonica, matrisilua, & saluia ana on. 1. d'aristochia onc. f. si tritano, & s'infondono in ottimo vino: a cui sopra s'aggiungono di cera noua, & ragia di pino ana onc. 6. di terebentina on. 3. d'olio d'auozo onc. 1. di gomma elemi on. 1. si bolle ogni cosa insieme, e consumato quasi il uino, si cola con spremitura, & si fa ceroto, lassando però, che si raffreddi prima, per poterlo purgare meglio dall'immonditia del fondo & serbasi in maddaleoni.

Osseruatione.

Hanno questi tre ceroti detti magistrali, cioè quel di Minio, quello di cerusa, & il capello, le facultà medesime delli suoi vnguenti.

Ceroto capitale del Montagnano.

Ceroto capitale, che posto sopra la commissura coronale, hauendo prima rasato il luogo, e perficato, gioua grandemente al decorso del catarro. cosi si fa. si toglie di laudano, gomma elemi, vernice soda incenso, storace liquido, & storace calamita per ciascuno parte eguale, a cui volendolo più gagliardo, s'aggiugne di mirra eletta al peso d'vno de gli altri semplici, & fassi ceroto.

Osseruatione nel ceroto capitale.

Questo ceroto capitale del Montagnano è, che osserua ogn'vno, si compone egli ottimamente e struggendo il laudano, e la gomma elemi con alquante gocce d'olio di mirro. Et questo si fa, quando il laudano è tenero: ma quando è secco, & arido, si che si possa pestare, si pesta, e meschiati ui poscia i due storaci permisti bene insieme, & l'altre cose poluerate sottilmente, si fa il ceroto, & serbasi in massa. Alcuni osseruano di questo nome vn'altro ceroto capitale, fatto di laudano, & storace calamita ana on. f. di mirra, incenso, vernice soda, calamo aromatico ana dra. 3. di garofali, legno aloe, rose, sponio, & coralli ana dr. 2. di cera terebentina, pece greca, & pece nauale ana onc. & serbanlo.

de
Cero-
Cera

Ceroto del Conciliatore.

Il ceroto del Conciliatore ottimo alle fenditure, & ferite della testa, è descritto così da lui. si pigliano di gomma elemi onc. 3. di resa purissima onc. 4. di cera noua onc. 6. di olio rosato, onc. 3. di terebentina onc. 3. e mezza, di armoniaco onc. 2. e confettasi.

Osseruatione nel ceroto del Conciliatore.

Questo ceroto del Conciliatore Pietro d'Abano è da lui detto nella 181. differentia, nella scissura del craneo, è vñtatissimo, composto, come è da lui descritto, tien più tosto forma di unguento, che di ceroto, onde molti per questo effetto ne rimouono nel comporlo due parti del Polio rosato, lassandouene vna solamente, & questa basta solamente cò la terebentina insieme a strugger la gomma elemi Et poi del rimanente fanno ceroto in maddaleoni.

Ceroto diapalma di Mesue.

Il ceroto diapalma è ualoroso alle ferite sanguinolenti, a tumori pestilentiali, all'effiture, a gli abbrugiamenti, alle rotture, alle còtusioni, alle sbattiture, & ammacamenti. a farlo prendonsi di olio uecchio lib. 3. di assogna vecchia depurata dal sale lib. 2. di litargirio libr. 3. di uitriolo onc. 4. si liquefa l'olio, e l'assogna dentro di un stagnato. Poi ui si mescola la litargirio, e l'uitriolo, & sopra a fuoco lento tanto si cuoce agitando lo di continuo con tre rami di palma, e che dentro uenisse vn'altro tagliato minutamente. che s'infia, & ritorna allo suo stato, & diuenga a debita spessezza, che sia denso.

In altromodo.

Si togliono di assogna porcina non salata lib. 3. di litargirio d'oro lib. 3. di uitriolo onc. 4. & con rami di palma a sufficienza, ouero di canne, le quali possono il medesimo, si mescola, & si cuoce, come è detto.

Osseruatione nel ceroto diapalma.

L'osservatione nostra sul comporre questo ceroto diapalma, così detto da Mesue ne gli unguenti, & d'alcuni altri vnguento di colcotar, & di calcanto, nomi amendue di vitriolo; è propriamente a questa guisa. Minucciamo sottilmente un ramo di palma, & propriamente la parte piu tenera, & lo mettiamo a bollire insieme con l'olio, & con la fogna sopra a fuoco lentissimo, & uscito da quello tutto l'humido, che bene si conosce allhora, quando toltone fuori, si trita con le dita, & fatto di poi colatura, & meschiaroui lo litargirio, e il uitriolo, facciamo il ceroto, agitando con una spatola fatta del tenerume di due, o tre rami di palma, si come conosciamo, che bastino alla grossezza: ouero di radici di canna che hanno il potere medesimo de rami di palma, come nel secondo unguento afferma Mesue, & così fatta il ceroto tien molta sustanza di esser rami.

Ceroto ifis di Galeno.

il ceroto ifis conferisce molto alle ferite della testa. & a tutte l'ulcere maligne, fordide, sanguinolenti, & difficili: le mondifica dalla putredine, & fa che sopra non vi si generi mala carne. si fa così. toglionfi di cera dram. c. di terebentina dr. cc. d'armoniaco, rame abbruciato, aristolochia longa, squamma di rame abbruciata, serpentaria, verderame, incenso, & sale armoniaco ana dr. 8. di mirra, aloè, & galbano ana dram. 12. di lume di rocca abbruciato dr. 6. d'olio antico onc. 10. d'aceto quanto basta, si dissolue la cera, la terebentina, e l'olio insieme. Poi vi s'aggiunge l'armoniaco, e'l galbano dissolti con l'aceto, e mesciatigli alquanto sopra al fuoco, vi si mettono l'altre cose poluerate sottilmente, & fassi ceroto, e serbasi.

Osseruatione nel Ceroto ifis.

Questo ceroto ifis posto dalla più parte ne gli unguenti, tenendo esso composto la forma di quelli, che s'osservaua, & è l'istesso di Gal. ch'esso descrive nel 4. delle compositioni delli medicamēti sec. gene. fuori, che d'hauere la terebentina in luogo della colofonia, nel mancarui la manna dell'incenso, sono le facultà simili a quelle dell'unguento apostolicon, al cerasino, al gratia Dio, & all'egittiacico; ma quest'è assai più clemente. sono di quelli, ch'osservauano l'ifis del Leoniceo, che in altro da questo non è differente, che nel peso della cera, e della terebentina, hauendoui le oncie per dram. che può essere auuenuto per difetto d'impressori, la cui descrizione si legge appresso d'alcuni scritta a mano, e nel trattato tanto delli ceroti del Bratauola.

Ceroto barbaro magno di Galeno.

Prendesi di pece libbre 8. di cera libbre sei, e onc. 8. di raggia di pino libbre 5. & onc. 4. di bitume lib. 4. di olio puro lib. 1. & onc. sei, di spuma d'argento, cerusa, & ruggine di rame per ciascuna dr. 24. d'incenso onc. sei, di alume liquido dr. 12. di alume scissile onc. 4. di opoponago, squama di rame, & galbano per ciascuno dr. 12. d'aloè, opio, & mirra per ciascuno dram. 4. di terebentina onc. 24. di succo di mandragora dr. 6. d'aceto hemine sei, quest'è quanto lib. 5.

Ceroto barbaro piccolo de Galeno.

Togliessi di pece, raggia di pino, raggia cotta, e bitume per ciascuna libbra, di spuma d'argento dr. 10. di cerusa, e ruggine di rame per ciascuna dram. 5. di opoponago dram 3. di olio onc. 9. nel uerno, & onc. 6. nella state si liquefanno tutte le cose liquefabili, e si pestano tutte quelle, che si possono pestare nel mortaio, affondendole con aceto, e uolendolo più clemente, vi si aggiunge di succo di hiosciamia dr. meza, & di opio tanto altro.



Observatione ne ceroti barbari.

Questi due ceroti barbari; così detti da Gal. nella compositione de medicamenti nel 2. lib. del Carthagene, sono in vso in alcune parti, e molto stimati da que' Medici. Gli descrive esso Galeno, nel luogo citato nel fine de gl'empiastri glutinanti, iquali tutti sono quasi simili di compositione a questi due. Et perche (come egli dice nel barbaro, ouero diasphalto, di Hiera medico) ve n'è vno, che fa alle ferite grã di, e l'altro alle picciole, si è distinto il primo con nominatione di magno, & il secondo di picciolo, le cui facoltà, com'egli mostra nel principio di esso cap. sono di glutinare, & congiunger insieme le parti diuise alla pristina vnitare: benchè in due righe ancora nel diasphalto di Hiera detto così le esponga, dicendo. E valeroso alle ferite noue cõcaue, & a morsi di cani, & d'humini, & alla condiloma, & inflammatione, & alla doglia delle giunture nel principio, & alla podagra. Della confettura poi auẽga, che ne parli nel fine del picciolo barbaro, la dice ancora nel barbaro uegro, pure da Hiera descritto, & in queste parole, che la cera, & il bitume, l'olio, & vn poco di aceto si liquefaciano in olla noua, & vi si aggiunga la pece, e la ragia di pino fatte trite: & semicotte tutte queste cose, si leui l'olla dal fuoco, & si lasci alquanto raffreddare, & mettanuisi le cose poluerabili ben trite, & così le gomme smonte con aceto, & i minerali, e simili misti insieme s'aggitano in uase con aceto tepifatto tanto, che s'uniscano, e prendano uniforma di buon corpo.

Ceroto gratia Dio magistrale.

Il ceroto gratia Dio sana ogni piaga noua, vecchia, e antica d'affai tẽpo Et piu d'ogn'altro medicamento alterge, mondifica, & genera buona carne, & consolida piu in 7. giorni, che non fa qualunque altro ceroto, ò vnguento in un mese. Ne permette, che si faccia corrottione nel l'ulcere, ne che vi nasca carne trista. Gioua all'incisione de nerui, alla concussione, e inflatione loro, & a difetti, che ui sieno prossimi de muscoli. Tragge fuora dalla carne li acuti ferri, gli stecchi di legno, & li pezzi di vetro, che dentro ui sieno fitti sopraponendouelo. Caccia ogni ueleno di morsura di animal uelenoso postoloui sopra. E buono ad ogni postema, cancro, fistola, carbonchio, & fuoco di S. Antonio. Dirompe le natte, & le sei ossole. E utile ad ogni dolore di ulcera, doue sia corrottione, e percussione. Rimoue il dolore delle podagte. Conuiene all'inflatione del capo. Vale all'hemorrhoidi nel principio, che cominciano ad apparire, & a molti altri sconuenienti d'infermità, & però si para così. pigliansi d'armoniaco onc. 2. et 3. due di galbano, opoponago, bdellio, mirra, incenso, mastice, aristolechia longa, et uerderame ana onc. 1. di pietra calamita, et lapis ematitis ana dr. 4. di litargirio, e olio comune ana li. 1. mezza, di cera noua onc. 6. di terebentina onc. 6. d'olio d'auetz

zo dr. 4. si poluereggiano tutte le cose atte a poluereggiare, si macerano, e dissoluoano le gomme in fortissimo aceto. Poi sopra a fuoco regolato si cuoce il litargitio, & l'olio insieme, & mutato il colore, e dimenuto spesso a consistenza, è di ceroto, o di vnguento, come si vuole, vi s'aggiungono le gomme colate benissimo, la cera, la terebentina, & l'olio di auezzo, & si fa alquanto bollire, sempre mouendolo con vn legno, che non si attachi al fondo, e venuto a debita spessezza, vi si meschia il verderame, l'aristolochia, & il lapis, & tolto dal fuoco vi si danno la mirrha, il mastice, & l'incenso; percioche dandoueli sul fuoco vi s'ammassarebbon dentro. Et così cotto se ne fanno maddaleoni, & serbasi.

Offertatione nel ceroto gratia Dio.

D'infinite descrittioni, c'habbiamo noi letto di questo ceroto gratia Dio, questo habbiamo tenuta eletta, & offeruata per la migliore, tieni che sia stato l'autore suo vno maestro Giou. Freddo, che Gotbifreddo l'hanno poi detto alcuni, chirurgico a suoi di valentissimo. ma quest'importa poco del suo nome. Farassi esso ceroto, come nella descrittione è posto, ouero in forma d'unguento, se tale si vorrà, si come lo costumano ancora molti in questa forma, non cuocendo a molta spessezza lo litargitio, & l'olio insieme.

Ceroto stomatico di Gal'no.

Il ceroto stomatico di Gal. emēda ogni difetto dello stomaco di frigida cagione prodotto. conforta il fegato, incita l'appetito, procura la digestione, & sana i dolori di tutte queste parti dette. fassi così si prendono di rose, & mastice ana dr. 20. d'assenzo secco dr. 15. di spigonardo dr. 10. di cera onc. 4. d'olio rosato lib. 1. e meza. si dissolue la cera, & l'olio insieme, & si lauano più volte con acqua rosata, & di nouo si dissoluoano, & lauano con uino uecchio, & succo di cotogno, & alquanto di aceto, poi vi si meschiano l'altre cose poluerate, & si confetta.

Offertatione nel ceroto stomatico.

Chiarissima è tutta la cōpositione di questo ceroto, il quale più tosto per la forma, che tiene composto, si poteua porre ne gli empiastri. Hāno openione i Reuerendi d'Araceli, che si laui con l'acqua della infusione delle rose; il che non consente dottore, ne sciente alcuno.

Ceroto hisopo.

Il certo hisopo di Gal. mellifica, & digerisce i tumori duri del fegato, della milza, del vētre, delle giōture, e dell'altre parti. a farlo si togliono di cera citrina onc. 3. d'olio di camomilla, e irino ana onc. 6. di mastice onc. 1. di spigo dr. 2. e mez. di zaffrano dr. 1. e mez. di terebentina onc. 1. d'hisopo humido dr. 80. trassi l'hisopo a questo modo. si togliono d'una succida di pecore circa li. 50. e s'immerge per 8. hore in acqua calda



poi si bollono insieme d'alcuni bollori, & colasi. la colatura con ageu-
lezza tanto si cuoce sopra al fuoco in vno stagnato, sempre agitandola
con una spatola di legno, che non piglia d'arsiccio, che prenda giossez-
za, a consistenza di mele.

Ceroto bisso di Philagrio.

Il ceroto bisso di Philagrio pronato a doglia di stomaco, di fega-
to, di milza, di ventre, di matrice, & alla loro durezza, e postematione
vnto di fuora, & anco sopra posto con lana, è mirabile in mollificare le
durezze, nodosità delle giunture. hora si pigliano di zaffrano dr. 5. di
bdellio, mastice, armoniaco, aloè, e storace liquido ana dr. 8. di cera ci-
trina lib. 1. di terebentina onc. due, e meza: di medolla vaccina, & graf-
so d'oca ana dr. 15. d'bisso humido lib. una, e meza, di olio nardino
quanto basta, dissoluesi il bdellio, l'armoniaco, & l'aloè in acqua d'in-
fusione di sien greco, & camomilla. Et si fa poscia con l'altre cose cero-
to. A cui di piu aggiunse Philagrio di succo di squilla onc. 3. di seuo di
vitello dr. 15. d'incenso onc. una, & è piu conueniente.

Osseruatione ne ceroti d'bisso.

Di questi due ceroti d'bisso s'offerua dalla piu . parte il secondo
di Philagrio, e senza la vltima additione: auenga, che ei sia, come dice
Mesue, molto conueniente. costumasi nondimeno quello ancora di
Gal. da alcuni Medici, che ui hanno affettione. Scriuono quello di Phi-
lagrio Paolo, A uicenna, Serapione ne suoi unguenti, & altri autori, sen-
za l'additione del succo di squilla, del seuo di vitello, e dell'incenso. Noi
nel confettar questo di Philagrio teniamo tutto l'ordine descritto suo-
ri, che dello aloè, che ue lo poniamo in polue, e non dissolto, & perche
talhora ancora l'bisso humido è troppo liquido, lo spessiamo sul suo-
co, o u'aggiungemmo piu cera.

Ceroto oxicrocco di Nicolò Salernitano.

Il ceroto oxicrocco fa valentemente alla frattura de l'ossa, alle mè-
bra afflitte da dolori, e mollifica, e risolue le dure posteme, che in qua-
lunque parte siano del corpo. si fa così. prendonsi di zaffrano, pece na-
uale, colofonia, & cera ana onc. 4. di terebentina, galbano, armoniaco,
mirtha, incenso, e mastice ana onc. 1. & meza, si fondono il galbano, e
l'armoniaco alquanto triti in fortissimo aceto fatto feruente, e poi si
liquefanno, e colansi, e si cuocono sì, che uengano a buona consisten-
za. a cui sopra si aggiunge la pece nauale, la colofonia, la cera, la terebē-
tina, & liquefatti, che siano, sempre agitando con la spatola, vi si me-
schia il mastice, la mirtha, e l'incenso: e così cotto, si fonde in acqua fred-
da di rabe fuori, e con le mani si malassa sopra un marmo onto be-
nuto d'olio laurino spargendoui, & incorporandoui il zaffrano ri-
cotto similmente in polue.

Vsitatissimo è questo ceroto oxicroceo, così detto da lo aceto, & dal croco, che è il zaffrano. Nicolò Mircesio, che è il primo autore, che ce lo descrivea, non ha la prima copulatione dei quattro semplici d'altro, che di due onc. Ma in questo può hauer errato il traduttore. Si legge in alcuni testi del Salernitano, da cui osservandolo ogn'uno l'habbiamo noi tratto, esserui nel peso de gli vltimi semplici lo aloer: ma non ui si offerua, ne ui si lauda, e si tiene hauerlo aggiunto alcun più nouo curioso. Sogliono cetti in luogo della pece nauale, mettere tant'altra colofonia; e questa è pece greca, così hoggidì detta. Et ciò fanno, perche' il colore giallo del zaffrano vi sia più uiuace. Si porta nelle parti nostre, & quasi per tutt'Italia, e massimamente doue si fanno le fiere, e mercati grandi, una specie di questo ceroto, il quale dicono esser Genouese, fatto pessimamente, ne altro affomiglia, ch'una sorte di cera, ch'usano i calzolari allo spago bianchicia, pure alquanto colorata, & tenace, & ne fanno i venditori un bonissimo mercato: ma non però tanto, che non sia troppe al poco valore, che egli tiene.

*Ceroto nobilissimo, & valoroso alle rotture dell'ossa
di Giouan da Vigo.*

Togliosi di olio mirrino, e olio rosato omphacino ana onc. 6. di mucilagine d'althea lib. due, di radici, & foglie di frassino, radici, & foglie di consolida minore, foglie, & frutti di mirri, & foglie di salce ana manip. i. si pestano alquanto l'erbe, e radici, & si bolle ogni cosa in vin nero, & altrettanta acqua, sino alla consumatione della metà, & di mirtha e incenso onc. meza per ciascuno. si cola poi con forte spremitura, & vi s'aggiunge di seuo di becco lib. meza, di terebentina onc. 2. di mastice onc. 1. & di nouo si bolle con detti olij fino, che si consuma la decoctione. poi si cola, & vi si meschiano di litargirio d'oro, e d'argento ana onc. 3. bol armeno, e tetra sigillata ana onc. 2. di minio dr. 10. Et così sempre sopra'l fuoco meschiandosi si cuoce a debita consistenza, & con bastante quantità di cera noua si fa ceroto, la virtù è vnica per restaurare la rottura dell'ossa, considerate le cose, che u'entrano, & si può adoperare con sicurezza, imperò che acqueta la doglia, conforta i membri legandolo su la rottura strettamente.

Osservazione.

La nobiltà, che scriue Giou. da Vigo, & il valore di questo ceroto, per la restauratione dell'ossa rotte, fa, che non pochi lo costumano, & l'habbiano caro. Et perche' le parole, con cui egli diffusamente parla

nell'antidotorio, doue esso lo descriue, non possono se non darli fede, & credito, l'esporremo qui fedelmente a sua sodisfattione, & sono propriamente queste.

Ceroto ordinato da me, & nobilissimo p. restaurare le rotture dall'os-
fa il quale fortifica il poro sarcoide, & applicandolo, non si teme di tira-
re materie (come è manifesto per le cose, che vi entrano) ne di generare
prurito nel luogo, accidēti da quali per il più suolsi molestare la rottura
dell'osso p. l'applicazione di q̃llo (dirò così diabolico ceroto ozicroceo
però) nel quale parte entrano di cose, c'hāno uirtù di attrahere la mate-
ria al luogo cō nō poca mollificatione, sì come è l'armoniac, e'l galba-
no, & tutti gl'altri, c'hāno la medesima pprietà di tirare: ma che per ef-
fere poi caldi, s'adcono uno doglioso spurimēto sù per il membro: onde
spesso e costretto il medico a ricorrere alli refrigeratiui, & tirare uia le
stelle, e ligature: il che molto è cōtrario alla restauratione dell'osfa. la on-
de per schiuar tal incōueniēte d'attrahere materia, ordiniamo q̃sto ce-
roto più piaceuole, e di miglior effetto: questo disse Gio. da Vigo, e se-
gue la compositione nel modo istesso, che l'habbiamo noi descritta.

Ceroto per le reni magistrale.

Questo ceroto per le reni è di grande eccellenza, & sperimentato in
molte donne deboli, & pregnant, lequali tenuto lo disteso sù le reni,
le ui fortifica & conserua il feto, & proibisce, che'l parto non sia fatto
abhortiuo. hora pigliasi di coralli rossi, coralli bianchi, terra sigillata,
bol'armeno, trochisci di carabe, gallia elefangina, mastice, sandali rossi,
sandali citrini, sandali bianchi, noci moscate, noci di cipresso, assenzo,
rose, balauisti, sumach, acacia; & hipoquistidos ana dram. 1. di seta ab-
bruciata dram. 2. di laudano onc. 1. di pece nauale onc. 3. di terebentina
onc. vna, e meza: d'olio mirtino quanto basta. si strugge il laudacon un
poco dell'olio detto de mirti, & aggiuntavi la pece nera, e la terebenti-
na, & liquefatti, che sieno, & postoui l'altre cose ridotte in poluere, si fa
ceroto con buona arte, e serbasi.

Osseruatione nel ceroto per le reni.

L'isperimentia, c'habbiamo ueduta in questo ceroto, ualorosa, & cer-
tissima ha fatto, che molti pur descritti da autori dignissimi, & osserua-
ti da molti, habbiamo lasciati, affermando a ciascuno essere questo sin-
golarissimo. Et già a tempo nostro in Roma gli eccellenti Medici. M.
Francesco da Norfia, & l'Antracino di Macerata ce lo laudarono mol-
to, & ne fecero grandissime isperienze: osseruando però alcune uolte
in quelle donne, a cui per fredda stemperanza ui era bisogno, d'ag-
gerui, o dramma una di garofali, ò di grani cinque di muschio:
di rado lo faceuano: & così è il suo costume d'operarlo, e di stender
lo sopra un souatto di larghezza quanto è una spanna, & altre tanto

lungo portandouelo almeno un mese, & più se bisognaua, & era fatto esso souatto in questa forma.



Ceroto per crepati di Arnaldo da Villanova.

Questo ceroto per crepati con pelle arietina, costringe ualorosamente, dissecca, conglutina, & corruga non poco incarnando. onde a farlo si prende di litargirio, lapis, hematitis, sangue di drago, boll'armeno, mastice, incenso, mumia, costo, armoniaco, galbano, & uermi terrestri ana drama, meza: di radici delle tre consolidate, rose, mirrha, & aloe ana dr. 4. di pale marine combuste, galle, balauisti, & aristolochia rotonda ana dr. 6. di pece nauale, colofonia, cera bianca, e cera rossa ana onc. 1. di uischio quercino onc. 2. di terebentina tãt'altro: di sãgue humano lib. 1. mã co un quarro. si fa cuocer primamẽte una pelle d'agnello, ouero di capretto cõ tutti i suoi peli per tutto un dì, e tãto, che benissimo liquefatta rimãga in poca acqua, & sia come colla, laqual colata, & toltane una lib. & meschiatoui il uischio dentro d'un stagnato, si fa bollire agitando sempre, poi ui si aggiungon i uermi terrestri, la cera, la pece nauale, la colofonia, la terebentina, il mastice, la mirrha, lo armoniaco, il galbano, e tutto l'rimanente, & così cuocendo, tanto si continua, che posta ne una goccia s'un marmo in onto si malassa, & sia cotto.

Osseruatione nel ceroto per crepati.

Sappiamo ben certo, che da nõ pochi siamo aspettati sù questo ceroto, delquale leggẽdosi la cõpositione tortamẽte in assai testi, & in altri autori, che così ve l'hãno descrittã col modo dell'istesso autore di comporlo nõ riuscibile: perciò auenuto, che pur molti hãno cercato, & cercano di uedere come nel scriuerlo, & nel cõporlo ui si diportiamo. Alla descrittione pẽsiamo hauere benissimo sodisfatto, hauendola retramẽte ordinata, co' suoi giusti caratteri delle onc. in quei semplici, doue esse uãno, doue prima malamẽte ui si leggeuano di dra. Del cõporlo poi, come descritte l'autore proprio, crediamo, che ogni diligente disspẽsatore sappia, che a quel modo cõposto nõ potressi itẽdere in souatto, ne in tela, ne cosa altra sẽza l'aiuto sẽpre di molta terebentina, per farli egli duro, secco, uisioso, e poco appiccate. Ne già mai serà

le in corporare insieme la colla, & il uiscchio, essendo la natura dell'uno acquosa, & quella dell'altro ra sinosa, per laqual cosa cò modo assai migliore, hauẽdo noi questo difetto conosciuto, & fuggito, habbiamo prli uato di di spẽsarlo ad altra guisa, rimanẽdoui la sodisfattione dell'autore, & della cõpositione, laquale noi sẽpre habbiamo offeruata, & offeruiamo tuttauia, & è propriamẽte questa. Liquefacciamo primamente insieme la pece nauale, la colofonia la cera biãca, la cera rossa, la terebẽtina, il uiscchio. A cui poi sopra gettuamo l'armoniacò, & il galbano, et incorporati bene ui meschiamo tutte le altre cose ridotte in sottile polue, & anco allhora pure sopra'l fuoco ui incorporiamo a poco, a poco, tutta la quãtità detta della colla de la pelle arietina, & così fatto il ceroto lo riponiamo. lo descrive Arnaldo da Villanoua. ilquale è stato il primo suo autore nel c. 31. del 2. lib. ouero breuiario. Costumano alcuni Medici un'altro ceroto per crepati di Gentile da Fuligno detto da lui nel lib. de suoi cõsigli, ilquale è di questa maniera. Che si tolgano di pece liquida colofonia, cera noua de l'una, & l'altra aristoloc. aloẽ, & uermi terrestri ana on. 4. di litargirio, armoniacò, opoponago, castoreo, mastice, bdellio, sumachi, consolida mag. & minore, serapino, & terebẽtina ana onca. di galle, noci di cipresso, hipoquistidos, bol'armeno, & mu mia ana dr. 2. d'olibano, lapis hematitis, gesso da sartori, uiscchio quercino, & mirra ana dr. 4. di sangue di drago dr. 7. di sangue humano lib. 2. si cõfetta in questo modo, si fa bollire vna pelle di mōtone depelata in pura acqua, & tãto si cuoca, che tutta si disaccia poi lasciata riposare, e rissreddare, si piglian l'altre cose fatte in trita pelue, e stacciare, & le gõme dissolte in potẽtissimo aceto. Et meschiatole col sangue, & cõ la colatura de l'acqua della pelle, si fanno insieme bollire nella cazza fino a tãto, che in negrezza, & in forma di ceroto diuẽgano, & serbasi.

Del sangue humano, che entra in questi ceroti da crepati, scriuono dottori eccellentissimi, che debbia essere tratto da huomini robusti, & sani di complessione, & da quelli propriamente, che sono di colore rosso, si che adunque sia bene il raccorlo là nel Maggio, mentre nelle purghe si fanno salassare huomini sani. Ma quel più, che è da notare sopra questo sangue, è, della quantità, la quale essendo in questi ceroti molta: fa che si disputa s'esso sangue deue essere, ò fresco, ò efficcato al Sole. Doue si cõchiude da più prudenti poterui metter fresco, & secco, ma non però a un peso medesimo, cioè s'è fresco poruelo in tutta la quantità, nella quale è egli descritto nelle compositioni. Et s'è secco, tramutare il peso delle oncie in dramme, si come in quello del Villanoua ue

proua dell'efficacatione d'esso sangue, vedrà ogni onc. di fresco diuenire ad vna dr. & è veramēte di assai migliore opatione meschiarui il s'gue essiccato, che recēte, che oltre, che vi s'incorpori meglio, fa ancora, che più a lūgo si cōserua il ceroto, ne si corrompa, ò mustisca, e di più tiene tenacità tale, che appiccata alla carne viene a superare tutto quell'humido, che da quella ne risuda fuora: e fa ancora, che ottimamēte vi s'attaca. Onde per questa cagione hanno voluto, & consigliato Medici illustri cō buon giudicio, che vi si metta il sangue essiccato. Prouasi fra tutti i ceroti da crepati quello di Gio. da Vigo molto eccellēte, & di mirabile operatione, leuatone però da quello il puzzolēte olio di terebentina, & il succo delle radici della maggiore, & minore cōsolida, permutando questo nelle sue radici istesse essiccare, ma in māco quantità, & accresciuto il laudano, e tutta la cōpositione in questa forma accommodata.

Si tolgano d'incenso, mirrha, & mastice ana dr. 6. di aloe, sangue di drago, sarcocolla, mumia, draganti, colla di specie, bolo armeno, e terra sigillata ana dr. 5. di balauisti, noci di cipresso, mirabolani citrini, & hipocistidos ana dr. 3. di radici dell'una, e l'altra cōsolida efficcate ana dr. 4. di litargirio dr. 30. e di terebētina pece nauale, & laudano ana on. 4. di olio di mastice, & rosato omphacino ana onc. 1. di olio mirtino on. 1. e meza, di senu di bue onc. 2. d'aceto rosato onc. 4. si bolleno primamēte insieme gli olij, lo litargirio, & il bol'armeno fino al cōsumar del l'aceto, poi vi si aggiunge la terebentina, la pece, & il laudano, liquefatto quest'ultimo con l'olio di mastice a fuoco lento, ponendoui se ui occorrerà, tanta cera bianca, che basti. Et incorporato, che sia ogni cosa insieme con tutte le altre fatte in sottil polue, si fa il ceroto, ilqual poi disteso sopra di un cuoio, e applicato, doue sia il bisogno, rinouandolo di settimana in settimana, per fino a 40. dì, riesce con brauissimo successo, & serua si quest'applicatione negl'altri ceroti per crepati.

Ceroto Alessandrino.

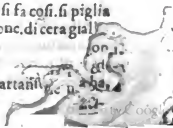
Questo ceroto è vtile molto a confortar lo stomaco, & a farlo si piglia 10. dr. di cime di absinthio, & 10. d'incenso, 12. di armoniaco, e parimente di storace calamita, tre di spigo nardo, 4. di cera, tant'olio di camomilla, che basti, s'infonde l'incenso, e l'armoniaco in uino per un dì, & una notte. l'absinthio, & la spica si poluereggia sottilmente. l'olio, & la cera si solue al fuoco, & si compone ceroto.

Ceroto di euforbio.

Questo ceroto gioua sommamente allo spasma, & si fa così. si piglia vna lib. di olio di cinnamomo, ò di olio vecchio, due onc. di cera gialla, & una di ottimo euforbio, & se ne fa ceroto.

Ceroto di storace.

Piglia si meza onc. per speteci di laudano, asphalto, artaniti,



calamo aromatico, squinanto, arneo, & amomo, 8. onc. di pece nauale, e facendone ceroto, ui si aggiunge storace calamita.

Ceroto di Galbano.

Ad ogni difetto di matrice è profrituole assai questo ceroto, si piglia vn' onc. di ottimo galbano, due dr. di buon bdellio, una, e meza di matricaria poluerizata, mezzo scrop. di mirra. si dissolue il galbano in aceto, poi si cola, & appresso ui si aggiungon le polueri, & se ne fa ceroto.

Ceroto di bdellio di Leonardo Pedrapaola.

Il ceroto di bdellio, sommamente gioua alle scroffole, & a farlo si piglia v'gual parte di bdellio, galbano, & ammoniaco, & per tre giorni si lasciano in aceto forte tanto, che si liquefacciano, dipoi ui si aggiunge vn poco di solfo, & se ne fa ceroto.

Ceroto stomacale per il petto del Montagnana.

Pigliasi una lib. di ragia, e meza onc. per sorte di poluere di garofali, & di mastice, se ne fa ceroto, il qual si stende sopra un panno di grana.

Ceroto cordiale del medesimo.

Prendansi duoi scrop. per specie di been bianco, & rosso, di doronici di osso di cor di ceruo, di fragmēti di facinti, di smeraldi, & zaphiri, due dram. di perle, 4. fogli d'oro, & dieci dram. di ragia. coquasi la ragia con aceto negro, & se ne facci ceroto, il quale si pone sopra uno panno tinto di porpora.

Ceroto ottimo all'bernia del medesimo.

Trouinsi 5. dr. di scorgia di ferro, tre per specie di mumia, di dragati, e di gomma arabica, una, e meza per ciascheduno d'incenso, di acacia, e di sandaraca, un' onc. per parte di colla di pesce, di galle di cipresso, 3. di vischio quercino, due di gesso, & una lib. e meza di ragia. facciasì ceroto con succo di consolida maggiore, aceto, & cera rossa, & usasi.

Ceroto marauiglioso alla durezza della milza. pur del medesimo.

Pigliansi 6. dr. di armoniaco, tre di bdellio bianco, e molle. dissoluasi le gomme in aceto squillitico, meza dr. di tamarisco, duoi scrop. per forte di scolopendria, di seme di anetho, & di agnocasto. meza dr. di seme di piantagine, & due dr. di cera bianca, facciasene ceroto con ragia.

Ceroto di sparadrappo di Gio. da Vigo.

Il ceroto di sparadrappo uale all'ulcere delle gambe, e delle braccia, & a quelle massimamēte, che sono maligne, uelenose, corrosiue, e che malageuolmente si curano. a cōporlo si togliono d'olio mittino, & olio rosato omphacino ana on. due, d'vnguento populeo on. 2. e. f. di sōza uitel di uacca ana lib. meza, di sonza porcina on. 5. di foglie di solatro, di piantagine, & di matrisilua ana manip. 2. di succo di granati oncie 3. di olio di rose, & si meschia ogni cosa insieme, lasciando così per 24. hore, & si bolle fino alla consumatione del succo, e colasi, alla

cui colatura s'aggiungono di litargirio d'oro, & di argento onc. 4. di minio dr. 10. di bolo armeno, & terra sigillata ana dr. 6. e ribollendo di nouo, & mescolando sempre con la spatola, che venga a debita spessezza, si fa ceroto, & sparadrappo nero, con tanta cera bianca, che basti, aggiugendoui nella fine di terebentina onc. 4. di canfora trituro dr. dua.

Altro sparadrappo di Giouanda Vigo.

Quest'altro sparadrappo contro all'ulcere corrosiue, velenose, maligne, tormicose, & difficili a curarsi, si fa cosi. si pigliano di vnguento populeon onc. 6. di vnguento rosato, ouero di Galeno infrigidante onc. 3. di olio rosato lib. una, e meza, di sonza di uitello onc. 8. di sonza di porcello onc. 2. e meza, di succo di piatagine, & di solatro ana onc. 3. si bolle ogni cosa insieme al consumar de' succhi, & si cola, & alla colatura si aggiungono di cerusa onc. 6. di litargirio d'oro, & di argento ana onc. 4. di minio, e terra sigillata ana dr. 12. & di nouo si ribolle fino, che diuega nero, & cosi diuenuto, e aggiuntoui di cera bianca quanto basti, e di canfora trita dram. una, si fa sparadrappo, e serbasi.

Osseruatione ne sparadrappi.

Di quanti altri sparadrappi, che diuersamente si costumano, si come ogn'vno sa, vedendone stesi su molte botteghe di rossi, di bianchi, di negri, di beretini, di teneri, e d'altri colori, che cosi dinengono tutti per la diuersità delle compositioni, questi due di Gio. da Vigo, l'vno descritto nel suo antidotario, & l'altro nelle sue additioni sono, e' habbiamo eletti, e conosciuti dignissimi, & valorosi molto in quel tutto, che promettano, e per offeruarli ancora la maggior parte de' Medici, & Speciali, che dispensano. Alle compositioni v'habbiamo noi nel scriuerle aggiunto quella picciola parte di litargirio, che per la iscrizione del proprio autore scritta a mano ueduta habbiamo mancarui. Si possono amendue in differentemente costumare l'vno per l'altro, hauendo ciascuno una intentione, & facoltà medesima. Il modo di stenderli su le pezze di tela, è quando, che sieno cotti, & liquefatti sopra il fuoco intignerui dentro glile pezze sottili, o di lino, o di canape, che si vogliano, & trattele fuori, la sciarle sopra un marmo abbombato di fresca acqua, con legno a ciò fatto a posta, che tenga la forma d'vno manico di coltello da calzolaio.

Il fine della Seconda Parte.

I L R E G I S T R O .

A B C D E F D H I K L M N O P Q R S T V X Y Z.

Tutti sono Quaderni.

